ACANTILADO

Helena Attlee

El país donde florece el limonero

La historia de Italia y sus cítricos

TRADUCCIÓN DE MARÍA BELMONTE

EL PAÍS DONDE FLORECE EL LIMONERO

LA HISTORIA DE ITALIA Y SUS CÍTRICOS

HELENA ATTLEE

TRADUCCIÓN DEL INGLÉS
DE MARÍA BELMONTE

ACANTILADO
BARCELONA 2023

TÍTULO ORIGINAL
The Land Where Lemons Grow

Publicado por
ACANTILADO
Quaderns Crema, S.A.

Muntaner, 462 — 08006 Barcelona
Tel. 934 144 906
correo@acantilado.es
www.acantilado.es

© 2014 by Helena Attlee
© de la traducción, 2017 by María Belmonte Barrenechea
© de esta edición, 2023 by Quaderns Crema, S.A.

Derechos exclusivos de edición en lengua castellana:
Quaderns Crema, S.A.

ISBN: 978-84-19036-57-5

PRIMERA EDICIÓN DIGITAL
mayo de 2023

Bajo las sanciones establecidas por las leyes, quedan rigurosamente prohibidas, sin la autorización por escrito de los titulares del copyright, la reproducción total o parcial de esta obra por cualquier medio o procedimiento mecánico o electrónico, actual o futuro—incluyendo las fotocopias y la difusión a través de Internet—, y la distribución de ejemplares de esta edición mediante alquiler o préstamo públicos.

Para Alex, naturalmente

EL CULTIVO DE CÍTRICOS EN ITALIA

EL CULTIVO DE
CÍTRICOS EN SICILIA
N
MAR TIRRENO
Mandarini Tardivi
de Ciaculli
CONCA D'ORO
Etna
SICILIA
Naranjas
sanguinas
MAR
JÓNICO
MAR
MEDITERRÁNEO

EL AROMA DE LOS LIMONES

Recuerdo cuando los vuelos eran tan caros que la gente solía hacer el largo viaje de Inglaterra a Italia en barco y tren. En cuanto llegabas a París las cosas mejoraban, porque allí era posible tomar el Palatino, un coche cama nocturno que iba a Roma, con parada en Florencia, en el que uno podía dormir durante todo el trayecto. La primera vez que hice ese viaje fue hace treinta y cinco años. Al amanecer levanté una esquina de la cortinilla de la sofocante litera y me di cuenta de que ya habíamos atravesado la frontera. Estábamos en la Riviera italiana, en algún lugar cerca de Ventimiglia, y crecían limones junto al andén de la estación. Las oscuras hojas y los brillantes frutos de los árboles destacaban contra el telón de fondo del mar. Nunca he olvidado aquellos árboles ni la manera en que transformaban el paisaje a su alrededor; un paisaje que resultaba intensamente extraño a mi mirada genuinamente inglesa.

Yo entonces no lo sabía, pero los viajeros del norte de Europa siempre se han emocionado ante la visión de los cítricos italianos, de modo que mi reacción era completamente previsible. Hans Christian Andersen, escritor y poeta danés conocido sobre todo por sus cuentos de hadas, visitó Italia en 1833, y ver por primera vez bosquecillos de naranjos y limoneros le produjo la mezcla de éxtasis y deseo que Italia sigue provocando en los visitantes de países más fríos y menos románticos. «Intenta imaginar el hermoso mar y una profusión de naranjos y limoneros», escribió a un amigo; el suelo estaba cubierto de sus frutos y las resedas y clavelinas crecían como malas hierbas. «¡Oh, Dios mío! ¡Qué desgraciados somos los habitantes del norte! El paraíso está aquí».[1] Tras la Primera Guerra Mundial la imagen de una Italia poética y bañada por el sol tuvo una gran difusión en Gran Bretaña, cuando los soldados regresaban de las heladas trincheras de Flandes y Picardía soñando con la vida sensual y hedonista que se asociaba al Mediterráneo.[2] El capitán Osbert Sitwell eligió Sicilia como antídoto para su desolada experiencia bélica, viaje que describe en *Discursions on Travel, Art and Life*, publicado en 1925. En su obra utiliza la naranja como símbolo de todo lo que amaba del Mediterráneo. «Allí donde crece, encontrarás el mejor clima, los edificios más hermosos de Europa», escribe.[3] Y a medida que su tren avanzaba entre naranjos a

las afueras de Palermo, observó: «Todo el árbol posee un diseño, un equilibrio, un propósito geométrico y un sentido de la armonía, de la medida y del color, que parece una obra de arte».[4] D. H. Lawrence, que nunca fue soldado, comenzó después de la guerra su etapa de exilio voluntario a la que se refería como su «peregrinación salvaje», viaje que le condujo a Sicilia entre 1920 y 1922. En «Sol», relato ambientado en su erotizante versión del paisaje siciliano, vuelve una y otra vez sobre las imágenes de los limoneros y sus frutos, haciendo que Juliet, la malhumorada y frustrada protagonista, deambule desnuda a través del «oscuro inframundo de limones», donde descubre por primera vez en su vida la sensualidad y la libertad.[5]

A los pocos años de atisbar por primera vez los limoneros regresé a Italia como estudiante. Había elegido Siena para vivir, y como los inviernos toscanos son demasiado crudos para que los cítricos puedan crecer en el exterior todo el año, llegué a habituarme a la visión de las macetas con limoneros en los soleados patios de los palacios de la ciudad y en las terrazas que se alzan frente a las villas en el campo. Cuando desaparecían de la vista durante el invierno, descubrí que se los habían llevado para protegerlos a unos invernaderos especiales o *limonaie*. Al principio pensaba que los italianos no valoraban sus cítricos, como hacemos nosotros con nuestras manzanas en Inglaterra. Pero a medida que mi italiano mejoraba, empecé a darme cuenta de que esos árboles y sus frutos ocupaban un lugar especial en el imaginario italiano. Cuando Galileo escribió *Diálogos sobre los dos máximos sistemas del mundo*, el libro que le llevaría a ser acusado de herejía en 1632, utilizó las naranjas para ilustrar lo absurdo de los diferentes valores que atribuimos a los objetos que nos rodean:

> ¿Qué mayor tontería se puede imaginar que llamar cosas preciosas a las gemas, la plata y el oro y muy viles a la tierra y el suelo? ¿Cómo no se les ocurre a los que así proceden que si hubiese tanta escasez de tierra como la hay de joyas o de los metales más preciosos, no habría ningún príncipe que de buen grado no gastara una suma de diamantes y de rubíes y cuatro carretadas de oro para tener solamente la tierra necesaria […] para plantar una semilla de naranjo y verla nacer, crecer y producir tan bellas ramas, flores tan fragantes y tan excelentes frutos?[6]

Cautivada por los cítricos, regresé a Inglaterra para cursar el último año en la universidad. Allí alimentaba mi nostalgia por Italia con el poema «I limoni», publicado en 1925 por Eugenio Montale (uno de los poetas italianos más importantes del siglo XX). Los limoneros de

Montale no son los árboles románticos que provocaron el arrebato de Hans Christian Andersen, y no crecen en el lúbrico y sensual paisaje de la Sicilia de D. H. Lawrence. Se les puede encontrar, en cambio, en prosaicas parcelas de abrupto terreno al final de baqueteadas pistas o junto a miserables callejas urbanas en invierno. Y sin embargo, el perfume de sus flores—*zagara*, en italiano—transforma incluso el paisaje más lúgubre y banal. Es al mismo tiempo infinitamente precioso y gratuito para que todo el mundo pueda disfrutar de él. Como dice Montale: «*qui tocca anche a noi poveri la nostra parte di ricchezza | ed è l'odore dei limoni*» ('aquí también nos toca a los pobres nuestra parte de riqueza | y es el olor de los limones').[7]

Durante muchos años mi vida laboral ha estado relacionada con el exclusivo mundo de los jardines italianos, ya sea como escritora o como organizadora de viajes. Así, me resultó sencillo rastrear la historia de los cítricos como árbol ornamental en los jardines. Pero a medida que iba creciendo mi interés, me di cuenta de que aquellos árboles cultivados en macetas representaban únicamente un fragmento de la historia. Durante los viajes que me han llevado desde los bosques de Calabria en los que se extrae la bergamota, en la punta meridional de la península italiana, hasta los invernaderos de limones levantados contra el fondo nevado de los Alpes he descubierto que los cítricos y sus frutos han desempeñado un papel fundamental en la historia social y política de Italia y han aportado una extraordinaria riqueza a algunos de los lugares más pobres del país. A diferencia de esos mimados especímenes de jardín, estos árboles crecen en descampados, y al igual que las naranjas conocidas en la antigua China como *wu nu* ('esclavos de madera'), «han trabajado incansablemente para enriquecer y conservar la riqueza de las familias que los cultivan».[8]

Para aprender sobre la vida de los cultivadores de cítricos, tuve que abandonar el confortable territorio de los jardines y huertos de villas y palacios de Toscana, Lazio y Umbría, visitar los cultivos comerciales de cítricos en el sur de Italia y reunirme con los hombres y las mujeres que trabajan en ellos. Crucé el estrecho de Mesina y fui a Sicilia, donde a la sombra del Etna, en la parte oriental de la isla, crecen las mejores naranjas sanguinas del mundo. Y hacia el oeste descubrí los naranjos, limoneros y mandarinos de un extraño paisaje liminar entre Palermo, las montañas y el mar.

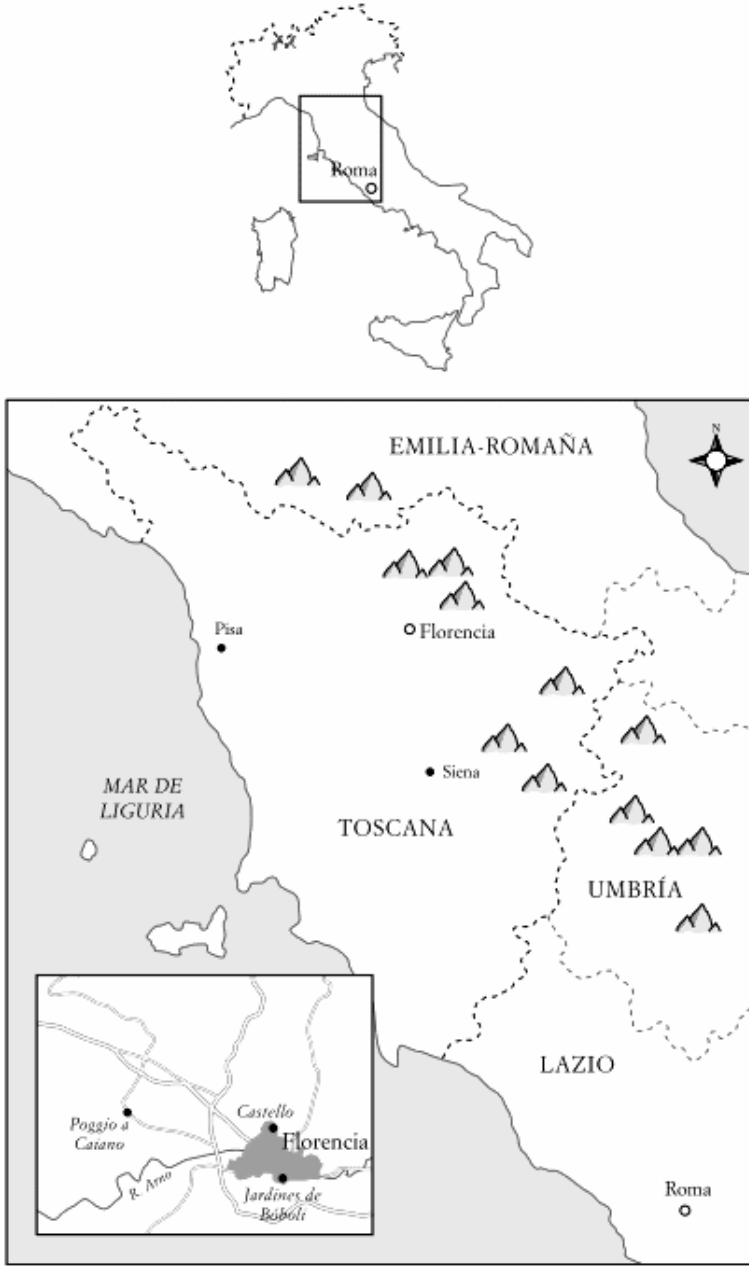
Muchos cultivos de cítricos de Sicilia y del sur de Italia se encuentran en lugares remotos y muy rurales, donde los visitantes extranjeros no son habituales y sólo se habla en dialecto. Pronto descubrí la utilidad de llevar conmigo una navaja a esos lugares, porque la mayor parte de los frutos se aferran al árbol y, a menos que

cortes el tallo de la rama, corres el riesgo de desgarrar la piel del fruto. También aprendí que no hay que pelar nunca una naranja en el campo. Hay que respetar un ritual y ésa es otra razón por la que un cultivador de naranjas lleva siempre una navaja. Primero sujeta el fruto en la palma de la mano, con el tallo hacia arriba. Luego hace un corte horizontal para dividirlo exactamente por la mitad. El jugo de una naranja recién cogida es abundante, incontenible y su aroma estalla en el aire. Arroja la mitad superior al suelo sobre la crecida hierba, porque, en la naranja, el zumo y la dulzura se concentran en la parte inferior, lo más lejos posible del tallo. Luego corta una rodaja y, pinchándola con la hoja de la navaja, la ofrece por la parte sin filo. He participado en este ritual en campos de toda Italia y siempre es un momento extrañamente conmovedor; disfruto de ese instante de intimidad tanto como cuando alguien me encendía un cigarrillo. No hay nada que pueda compararse al sabor de una naranja recién cogida del árbol.

UN FRUTO CURIOSO

RECOLECTORES DE CÍTRICOS EN LA TOSCANA DEL RENACIMIENTO

Las primeras lecciones sobre estos árboles las recibí de las protegidas vidas de los elegantes cítricos cultivados en macetas. El proceso comenzó en 1987, cuando escribí mi primer libro sobre jardines italianos, ilustrado con fotografías de Alex Ramsay.[9] Viajábamos a lo largo y ancho del país con nuestra hijita, viendo viveros durante todo el día y durmiendo a ratos en una tienda por la noche. Enormes macetas de terracota que contenían longevos cítricos bordeaban los senderos de casi todos los huertos que visitábamos. Comenzábamos nuestro trabajo al final del verano y, aunque las naranjas seguían sin madurar en los árboles, había muchos otros frutos. Aunque casi siempre estábamos solos, nunca nos comíamos esos frutos porque existe un código de honor que respetar cuando se visitan viveros. A finales de agosto no hacíamos caso a los cálidos higos del Lazio, en septiembre evitábamos mirar las viñas cargadas de racimos que cubrían las pérgolas de Toscana, y a medida que el verano iba dando paso a un largo y dorado otoño, dábamos la espalda a las maduras granadas y los relucientes caquis de los huertos amurallados de Venecia. Mi voluntad comenzó a flaquear a finales de noviembre, cuando nos encontrábamos en un huerto semiabandonado junto al canal del Brenta en el Véneto. Un descuidado sendero bordeado de macetas de cítricos y geranios en flor recorría a todo lo ancho el jardín de un castillo, y allí, una naranja caída del árbol fue la que me sedujo. La recogí, quité la tierna piel y me llevé un pedazo a la boca: la seca carne era tan ácida que casi me cauterizó la lengua. Ahora soy capaz de reconocer a simple vista una naranja sevillana amarga, pero entonces no y recibí la mejor lección que una ignorante ladrona de naranjas podía recibir.



Pocos años después empecé a llevar a grupos de turistas ingleses a los huertos que habíamos explorado. Los horticultores parecían desaparecer en cuanto llegábamos, aunque de vez en cuando podía ver la rueda delantera de una carretilla sobresaliendo de una hilera de árboles o la punta de un baqueteado sombrero de fieltro moviéndose

entre las ramas y entonces yo me lanzaba en su busca. Fueron aquellos hombres (en mi memoria son invariablemente ancianos y hombres) quienes me dieron las primeras lecciones sobre el arte de cultivar cítricos. Muchos de ellos habían heredado el trabajo de sus padres, junto con la experiencia y el conocimiento íntimo de cada árbol del huerto. Ellos me enseñaron un lenguaje especializado, sus propias técnicas de replantar, abonar y tratar las enfermedades. «Un limón es como un hombre cuando está enfermo», decía Silvano Mazzetti, un horticultor hacía tiempo retirado pero incapaz de dejar de acudir a trabajar cada día a la Villa Poggio Torselli en Toscana. «Cuanto más enfermo está, más quisquilloso se vuelve, como un hombre que deja de afeitarse porque no se encuentra bien».

Empecé a examinar los cítricos de cada huerto que visitaba como si fueran cuadros en una exposición. Algunos parecían capaces de dar dos o incluso tres clases de frutos al mismo tiempo, y la fruta aparecía en una extraordinaria variedad de tamaños, formas y colores. Los más extraños y llamativos eran como manos amarillas, con un inquietante número de dedos brillantes, a veces juntos, como si rezaran, y a veces separados, como la mano de un mendigo que en lugar de monedas mostrara telarañas en la palma. Otros tenían unos cuerpos rotundos sujetos a protuberancias a modo de largas narices burlonas, de manera que semejaban un racimo de criaturas al acecho en la rama del árbol. En un lugar vi frutos a rayas naranjas y verdes, y en otro descubrí un limón monstruoso, un fruto amarillo del tamaño de seis limones unidos por una grumosa piel llena de pliegues. Fue más o menos por entonces cuando empecé a leer sobre la moda de recolectar plantas y árboles raros o exóticos en la Italia del Renacimiento y del Barroco, y me di cuenta de que muchos de los árboles que producían esos singulares frutos, con formas extrañas, pieles acanaladas o picadas, verrugas y forúnculos, eran vestigios de grandes colecciones de cítricos que habían pertenecido a las familias más ricas e importantes de los siglos XVI, XVII y XVIII. Conocer ese papel histórico es fundamental para poder comprender el peso y la importancia de la relación de Italia con los cítricos.

Durante el siglo XVII los huertos de villas y palacios que albergaban las colecciones de cítricos en Italia pasaron a formar parte de un paisaje intelectual más amplio. Eran la prolongación en el exterior de las colecciones de curiosidades, o museos privados, compuestos de objetos de lugares y tiempos lejanos reunidos por caballeros cultos, ricos o aristocráticos de toda Europa. La enorme variedad de frutas y curiosas mutaciones de los cítricos era un elemento importante en muchas de estas colecciones. El filósofo y estadista inglés Francis Bacon ofreció una vívida imagen de la clase de colección que podía encontrarse en la casa de un caballero educado en

cualquier lugar de Europa. En el interior hallaremos:

> Un gabinete lo suficientemente grande, en el que ha de clasificarse e incluirse cuanto de extraño en forma y movimiento haya hecho la mano del hombre, ya sea mediante arte o máquina exquisita, cuanto la singularidad, la oportunidad o el azar de las cosas, cuanto la naturaleza o el azar haya forjado en punto a seres vivos.

El escenario para una colección de cítricos fue descrito como «un jardín maravilloso, en el que puedan colocarse y cuidarse plantas de otros climas y otras tierras, ya sean silvestres o producto del cultivo del hombre». El jardín también albergará pájaros, animales y peces raros, para que represente «a pequeña escala un modelo del conjunto de la naturaleza».[10]

Durante la primavera y el verano los cítricos bordeaban los senderos y escalones del jardín y se disponían en grupos en torno a las fuentes y estatuas. En invierno las macetas se apretaban en el refugio prestado por las *limonaie* ('invernaderos'). Esa proximidad les permitía polinizarse entre ellos libremente, de forma que cada colección seguía creciendo en tamaño y diversidad. Evolucionaron como una serie de antiguas e incestuosas familias que habitaban en los jardines amurallados de villas y palacios de toda Italia, donde vivían como miembros de comunidades cerradas, sobreviviendo a incontables generaciones de propietarios aristocráticos y expertos jardineros. Los jardines renacentistas y barrocos estaban llenos de entretenimientos, como complicados laberintos, rezumantes grutas y elaboradas casas en los árboles. Había agua por todas partes; surgía en forma de potentes e inesperados chorros de las fachadas de los edificios, de las grietas entre las losas y los bancos del jardín. Accionaba instrumentos hidráulicos y movía estatuas que parecían desplazarse por voluntad propia. Había criaturas exóticas en la casa de fieras, aves extrañas en el aviario y peces de brillantes colores en los estanques. La complicada botánica de los cítricos encajaba bien entre estas maravillas, pues garantizaba que siempre hubiera algo de misterio en ellos, cambiante e inaprensible, para que su fruto fuera sorprendente y atractivo en todo momento.

El estudio de la botánica conoció un rápido desarrollo durante esta época, pero había muchos aspectos de los cítricos que botánicos y coleccionistas no comprendían. Repentinos cambios de temperatura, períodos de sequía, lluvias inusualmente intensas o incluso el viento podían provocar mutaciones. Ello a menudo afecta únicamente a una o dos ramas de un árbol, que florecen en un período ligeramente diferente, producen frutos que maduran a un ritmo diferente o tienen

incluso formas y colores diferentes de los frutos del resto del árbol. Cuando se producía una de estas mutaciones en un árbol de una colección de cítricos suponía un maravilloso misterio y, en una época de exploraciones científicas, lo convertía en un objeto de coleccionista aún más fascinante y deseable.

Botánicos y coleccionistas analizaban los árboles en busca de los primeros signos de esos extraños limones con dedos prensiles que vi por primera vez en un jardín de Toscana. Al igual que los coleccionistas de tulipanes a la espera de que se «rompieran» los valiosos bulbos en los Países Bajos del siglo XVII, tampoco ellos sabían qué era lo que hacía que sus limoneros dieran esos frutos tan extraños. No fue hasta el siglo XX cuando se descubrió la razón de que existieran limones con dedos. El culpable resultó ser un ácaro microscópico, *Aceria sheldoni* (ácaro de la yema de los cítricos), que ataca los brotes de las flores de limonero, provocando la formación de frutos con una peculiar forma de dedos. El ácaro es una plaga, pero su impacto sigue considerándose tan encantador que se conoce como *acaro delle meraviglie* (‘ácaro de las maravillas’). Los coleccionistas de los siglos XVI y XVII también se deleitaron con otra fruta con dedos, una variedad de limón que llamamos *Citrus medica* var. *sarcodactylis*, del griego *sarkos*, que significa ‘carne’, y *dactylos*, que significa ‘dedo’. El árbol es originario de China y el noreste de India y produce frutas con dedos de manera natural, sin la intervención del ácaro de la yema. Los dedos se crean cuando los carpelos que forman el interior del fruto no se fusionan en las primeras etapas de su desarrollo y permanecen independientes unos de otros. Se componen enteramente de endocarpo cubierto por una cáscara altamente perfumada. En China, donde el árbol se cultiva desde el siglo X, se le llama «Mano de Buda», y se utiliza tanto como ornamento como para perfumar prendas y habitaciones.

Los limones con dedos y otras frutas con extrañas deformidades siempre se han conocido como *bizzarrie* (‘rarezas’) en Italia. Cuanto más espléndida era la colección de cítricos, más *bizzarrie* contenía (aunque los imprevisibles aspectos de la biología de los cítricos siempre hacían que la colección fuera intrínsecamente inestable). La colección de la familia de los Médicis de Florencia era sin duda la mejor de Europa. Su historia se remonta a 1537, cuando Cosme I de Médicis (1519-1574) llegó al poder y heredó Castello, el retiro rural de la familia en las afueras de la ciudad. Hoy en día apenas se necesita un mapa para llegar desde el centro de Florencia hasta Castello. Basta con poner rumbo al norte, hacia las colinas que aparecen de vez en cuando entre los *palazzi* y bloques de apartamentos, para aparcar por fin en un sombreado espacio entre dos árboles y sumergirse en la

tranquila atmósfera que todavía se desprende de la villa y el jardín.

Actualmente desde un extremo del jardín de Castello puede verse el otro, pero no siempre fue así. El jardín diseñado para Cosme de Médicis por Niccolò dei Pericoli, escultor, arquitecto de jardines e ingeniero, se componía de muchos grados de sombras. Giorgio Vasari escribe sobre Pericoli y el jardín de Castello en su vasto compendio de detalles artísticos y biográficos titulado *Le vite dei più eccellenti pittori, scultori e architetti*, publicado en 1550. En él explica que a Pericoli siempre se le llamó Il Tribolo, o 'tormento', apodo que recibió de niño porque era tan bullicioso en cada acción que siempre le faltaba espacio y era un auténtico diablo con los otros chicos en la escuela y en todas partes. Como siempre fastidiaba y atormentaba a los demás, perdió el nombre de Niccolò y adquirió el de Tribolo y así lo llamó todo el mundo en adelante.[11]

Tribolo diseñó el nuevo jardín en 1539, complicando el espacio abierto al dividirlo por la mitad mediante un muro y convirtiendo el jardín inferior y de mayor tamaño en una red de habitaciones al aire libre dispuestas en torno a un laberinto central y conectadas por umbrías pérgolas y vistas cuidadosamente pensadas, de modo que era imposible ver de un solo vistazo la totalidad del lugar.

Durante el siglo XVI los miembros de la elite cultivada asociaban los jardines con la Edad de Oro clásica, y en particular con el undécimo de los doce peligrosos, audaces, agotadores y desafiantes trabajos de Hércules, aquel en que se le exigió que robara las manzanas de oro del jardín de las Hespérides.[12] Los Médicis utilizaron la iconografía de estatuas y fuentes para establecer una conexión entre su familia y la virtud, determinación y fuerza heroicas de Hércules, y por ello, nada más natural que encontrar una fuente en el centro del nuevo jardín de Castello, rematada por la figura de Hércules luchando con Anteo. Desde el siglo II, los artistas habían representado las manzanas de oro de las Hespérides como diferentes variedades de cítricos y Tribolo reforzó el vínculo entre los Médicis y Hércules convirtiendo el nuevo jardín en un paraíso de los cítricos.

Los muros y el jardín inferior estaban tan cargados de hileras de cítricos que el naturalista francés Pierre Belon, que visitó Italia entre 1546 y 1549, dijo que las naranjas y los limones lo cubrían «como un tapiz».[13] Cuando la visitó en 1581, el ensayista y viajero francés Montaigne consideró que la contemplación de la villa de Castello «no merecía la pena», pero el jardín le pareció una delicia:

> Mires donde mires se puede ver una gran variedad de árboles odoríferos, como cedros, cipreses, naranjos, limoneros y olivos, cuyas ramas están tan estrechamente entretejidas que el

sol en su cenit no puede penetrarlas.[14]

Giorgio Vasari describió el jardín superior de Castello como una zona dedicada enteramente a los cítricos. Hoy en día el estrecho espacio del norte está protegido únicamente por la base de una colina, pero originalmente los otros lados también estaban rodeados de muros. Los árboles de Cosme de Médicis eran los que se cultivan normalmente en Sicilia y en el sur, pero cuando le sucedió su hijo, Francisco I de Médicis (1541-1587), la colección adquirió mucha más variedad. En 1585 Agostino del Riccio, autor de varios tratados sobre jardines e historia natural, describió once árboles de cítricos raros con sus frutos maravillosamente extraños.[15] Entre ellos se encontraban varias naranjas. Una de Palermo era tan espectacularmente dulce que podías morderla igual que una manzana. Otras provocaban un escalofrío porque estaban «preñadas». Al abrir la cáscara de una fruta preñada, ésta revelaba un útero lleno de hijitos, y Del Riccio observó que algunos incluso tenían protuberancias semejantes a los dedos de una pequeña mano que surgía del centro. También menciona el sabor y lo jugosas que eran muchas frutas de la colección, aunque las notables *bizzarrie* mencionadas raramente eran recogidas o utilizadas con fines prácticos. Se quedaban en los árboles, para ser admiradas como cuadros en una exposición.[16]

A finales del siglo XVI la colección de los Médicis se extendió a Bóboli, los jardines detrás del palacio Pitti de Florencia. Siguió expandiéndose durante el siglo XVII y principios del XVIII, pero cuando Gian Gastone de Médicis murió en 1737, su hermana Anna María Luisa legó todas las propiedades de la familia—sus villas y palacios; bibliotecas llenas de libros y manuscritos; colecciones de pinturas y antigüedades; instrumentos científicos y curiosidades naturales; estatuas, muebles y joyas acumulados por generaciones de antepasados—a Francisco I, duque de Lorena. Se lo legó con la condición de que nada de ello fuera sacado de Florencia, prohibición que se extendía a la enorme y ancestral colección de cítricos que habían vivido siempre en pesadas macetas de barro, como una tribu de niños que nunca hubieran abandonado sus cochecitos. Puede que Francisco I no apreciara el legado de cítricos de los Médicis, pero su hijo Pedro Leopoldo, que le sucedió como duque de Toscana en 1765, estaba profundamente influido por la Ilustración y amaba apasionadamente las ciencias naturales, lo que le permitió comprender la enorme importancia de conservar una colección botánica tan antigua y variada. Mientras perteneció a los Médicis, la colección fue apreciada por sus cualidades ornamentales, como fuente de placer privado desde el punto de vista del aficionado a la ciencia. Al pasar a

manos de Pedro Leopoldo, adquirió un nuevo papel como pequeño elemento entre las reformas sociales y educativas que introdujo en Toscana.

Cuando llegó a Florencia, Pedro Leopoldo descubrió que la mayoría de las personas eran increíblemente ignorantes, y que sus existencias estaban arruinadas por el hambre, la ineficiencia de la burocracia, los altos impuestos, así como por el anticuado sistema legal implantado por los Médicis, que su padre no se había molestado en reformar.[17] Diseñó su nueva administración según los principios de la Ilustración, en la que él mismo se encargaría de difundir la ciencia y el mundo natural en la creencia de que el conocimiento era una herramienta que podía utilizarse para combatir el sufrimiento, la superstición y la tiranía. Creía que debía darse a los ciudadanos de Florencia la oportunidad de cultivarse, y para ello fundó un nuevo museo de ciencias e historia natural llamado La Specola en Via Romana, la estrecha callejuela que va del palacio Pitti a la Porta Romana. Cuando abrió sus puertas en 1775, La Specola fue el primer museo del mundo accesible al público en general, aunque inicialmente se hacía una distinción entre las clases más bajas, que sólo podían entrar entre las ocho y las diez de la mañana, «si iban decentemente vestidos», y «los inteligentes y bien educados», que tenían libre acceso desde la una, siempre y cuando se quitaran la capa y la espada y las dejaran en la puerta. Felice Fontana, el primer director del Museo, resumió el espíritu de éste al explicar que se había abierto «para iluminar y hacer felices a las personas civilizándolas».[18]

Con el tiempo Pedro Leopoldo reunió todas las colecciones científicas y de historia natural de los Médicis bajo un mismo techo en La Specola, incluidos tesoros tales como los instrumentos científicos del mismísimo Galileo y nuevos objetos que Felice Fontana buscó en toda Europa. Naturalmente la colección de cítricos de los Médicis no se podía colocar en el interior, pero ese problema se resolvió haciendo moldes de cera de tamaño natural y escayolas de todos los cítricos que crecían en los jardines de Bóboli. Los modelos cumplían varios propósitos diferentes: fueron colocados entre las piezas del museo para ser utilizados por los estudiantes de botánica, ilustrar a los cultivadores sobre la lucrativa práctica de la pomología y registrar y conmemorar injertos particularmente exitosos o frutos de árboles en peligro de extinción. No existe un registro exacto de la fecha de su creación, aunque se sabe que los modelos se realizaron en la *officina di ceroplastica*, un taller de cera en los sótanos de La Specola. Aquí los modeladores realizaban versiones a tamaño natural de diferentes clases de frutas y vegetales, así como de plantas exóticas traídas del Nuevo Mundo y de cadáveres. ¿Cadáveres? Sí, los cuerpos y miembros de pacientes que nadie reclamaba eran transportados hasta allí en

cestos de mimbre por toda la ciudad desde el Hospital de Santa Maria Novella. En la *officina* eran diseccionados y utilizados para producir moldes precisos que sirvieran de instrumentos didácticos en el piso de arriba, en la escuela de anatomía.

La Specola sigue siendo un museo público, aunque en él hoy únicamente se encuentran los moldes de cera anatómicos, porque el museo de historia natural está dividido y las frutas y las flores se exhiben en la sección botánica, en via La Pira. Sin embargo, merece la pena ir a La Specola, porque sólo viendo la gama completa de modelos hechos en los talleres empieza a comprenderse la extraordinaria habilidad de los modelistas en cera. El museo se encuentra en el tercer piso, y si se da el caso de que al llegar acaba de terminar una visita escolar y empieza la siguiente, el visitante se verá empujado y atropellado por alumnos que suben y bajan a toda prisa las escaleras desgastadas por las pisadas de generaciones de predecesores, dejando al descubierto una capa de fósiles incrustados en la piedra. La última vez que estuve allí permanecí en una sala llena de modelos de cera de horripilantes episodios ginecológicos y obstétricos, con un chico francés bajito y con gafas por única compañía. Nada de lo que había en aquella sala era normal y contemplé angustiada cómo el muchacho observaba minuciosamente y durante largo tiempo cada accidente obstétrico. Me habría gustado que mi francés fuera mejor para decir algo intrascendente o consolador, pero se marchó a toda prisa mientras el sonido de sus pasos se iba perdiendo por el pasillo. Momentos después reapareció con pasos trepidantes, acompañado esta vez de dos hermanas un poco mayores que él. Más observación minuciosa, más silencio, y luego los tres salieron disparados para regresar tirando esta vez de su padre. «¡Buena suerte!», pensé, mientras comenzaban a formularle en voz alta sus ansiosas preguntas.

La *officina* de los modelistas de cera debió de ser un lugar muy ajetreado, atestado de calderos llenos de cera de abeja, planchas de mármol para extenderla, herramientas de moldeo, balanzas y jarras con tintes vegetales, pigmentos, resina y aceite de linaza que se utilizaba para acondicionar y dar color a la cera. Las frutas de escayola se hacían a partir de moldes casi de la misma manera que la cera. La escayola permitía a los modelistas reproducir casi cada matiz de la forma del fruto y las texturas sutilmente cambiantes de su piel. Cuando el fruto de escayola emergía del molde era blanco, pero se aplicaba capa tras capa de pigmentos para reproducir el color exacto del original.

En Italia existía una larga tradición de creación de frutas con fines ornamentales y sin embargo nunca antes se habían elaborado en Europa unos moldes tan científicamente precisos como los de Pedro Leopoldo. Para guardarlos y mostrarlos, se construían especialmente

bellas cajas de madera de cedro y durante muchos años se exhibieron en el museo junto a una serie de pinturas de cítricos que Bartolomeo Bimbi realizó para Cosme III de Médicis. Los lienzos de cítricos formaban parte de un encargo mucho más amplio en el que Bimbi pintó toda clase de frutas que se cultivaban en Toscana. Una vez más, estos objetos decorativos servían para diferentes propósitos. Muchas de las pinturas registraban animales raros o monstruosos, plantas excepcionalmente grandes o de formas extrañas, flores peculiares, anomalías que podrían ser fácilmente olvidadas y desaparecer para siempre. El encargo de Bimbi también servía para glorificar el rico y fructífero territorio del Gran Ducado. Comenzó a trabajar en 1699, y para cuando completó las pinturas de cítricos en 1715, ya había realizado meticulosos retratos de higos y manzanas, peras, ciruelas, cerezas, melocotones, albaricoques y uvas claramente etiquetados. Todos ellos estaban destinados a las paredes de Villa Topaia, una villa campestre situada a pocos kilómetros al norte de la ciudad, que Cosme utilizaba como retiro de la vida pública. Las cuatro pinturas de cítricos estaban colgadas en la antecámara cercana a su dormitorio.[19] Cada una de ellas tenía dos metros de ancho y juntas representaban ciento dieciséis variedades diferentes de cítricos. Bimbi pintaba al óleo sobre lienzo, representando cada fruto con precisión fotográfica a tamaño natural.

Hoy hay que ir al museo de bodegones de la villa de los Médicis en Poggio a Caiano para ver los lienzos originales, de los que existen abundantes reproducciones. Bimbi conseguía dar a los frutos un aire regio esparciéndolos por una espaldera soportada por columnas clásicas elaboradamente talladas. Una cartela en trampantojo en la parte inferior de cada lienzo recogía los nombres de los frutos mostrados. Frutas perfectamente normales se arracimaban junto a especímenes monstruosos o teratológicos de proporciones gigantescas o formas extrañas.

La hija de Cosme III, Anna María Luisa, encargó a Bimbi que realizara tres pinturas más después de la muerte de su padre en 1723. Pienso que estos primeros planos de híbridos de limón-cidra (o limones «citratados») excepcionalmente grandes son las pinturas de cítricos más hermosas de Bimbi. En dos de ellas el vivo fruto amarillo se muestra en bandejas de cerámica azul y blanca contra un lujoso fondo de tapices rojos, con su bulbosa cáscara reproducida con la amorosa atención prestada a cualquier modelo viviente.

Las escayolas y ceras de cítricos y las pinturas de Bimbi siguieron exhibiéndose en La Specola hasta mediados del siglo XIX, pero cuando empezaron a desarrollarse técnicas fotográficas que podían ser utilizadas para registrar especímenes botánicos, la exposición perdió relevancia y finalmente los frutos y las vitrinas con los moldes fueron

retirados de la sala de exposiciones para dar paso a objetos más contemporáneos.

La primera vez que oí hablar de los moldes de frutas de la colección Médicis fue una soleada mañana a principios de mayo. Había llegado a Pisa la noche anterior y tenía que regresar al aeropuerto para recibir a un grupo de visitantes de jardines a la hora del almuerzo. El resto de la semana la dedicaría a enseñarles jardines en Toscana, pero hasta entonces estaba libre. Salí de mi *pensione* al cálido sol primaveral y me dirigí al café más cercano. Después de pedir un capuchino, me senté en una mesa al sol y abrí el periódico local. La página central estaba dedicada a los cítricos. Había un artículo sobre un vivero de cítricos cerca de Lucca, publicidad sobre una exposición de cítricos en un jardín cercano y un largo artículo sobre la colección de cítricos de los Médicis.

En aquel momento no podía pensar más que en cítricos, pero tenía una cita para visitar el herbario en el jardín botánico y, aunque no tenía ganas de examinar especímenes de plantas secas, me dirigí allí a toda prisa en cuanto terminé la lectura. Examiné sombríamente los especímenes de algas montados sobre cartulinas en el siglo XVIII deseando encontrarme al aire libre, especialmente entre cítricos.

Mi guía era una profesora de botánica y al cabo de poco tiempo desvié la conversación hacia los cítricos. Pareció comprender: después de todo, era una académica y estaba sujeta a sus propias pasiones botánicas. Me llevó hasta la biblioteca del primer piso y me recomendó aprovechar la oportunidad para consultar la sección de cítricos. La habitación brillaba a la luz primaveral y una fuerte brisa soplaba a través de las ventanas abiertas, levantando las pálidas cortinas y las páginas del primer libro que tomé de la estantería. Era una historia de los huertos y las frutas ornamentales en Toscana escrita por Mariachiara Pozzana y publicado en 1990.[20] En él leí sobre una serie de moldes de escayola también realizados durante el siglo XVIII a partir de frutos de la colección de cítricos de los Médicis. Acababan de ser descubiertos y Pozzana daba a entender que, una vez que estos moldes tan absolutamente precisos fueran restaurados e identificados, sería posible reconstruir la colección, devolviéndole la gloria de la que gozó a finales del siglo XVIII. Se me había hecho tarde, pero cuando salía a toda prisa hacia el aeropuerto volví a encontrarme con la profesora en el pasillo, me detuve para darle las gracias y mencioné los moldes. Lo sabía todo acerca de ellos y garabateó un par de nombres y números de teléfono en un trozo de papel. «No sé dónde están ahora, pero una de estas personas podrá decírselo», afirmó.

Aquel encuentro casual con la catedrática, cuyo nombre nunca

llegué a saber, fue el comienzo de una búsqueda que se convertiría en el trasfondo de mi vida durante toda una década. Guardé durante cuatro años el trozo de papel que me había dado antes de poder pasar un poco de tiempo en Florencia y ver los moldes. No dispondría de mucho tiempo porque me dirigía a una conferencia en Lucca, pero más valía eso que nada. Uno de los números de teléfono que me había proporcionado pertenecía a la doctora Chiara Nepi, directora del departamento de botánica del Museo de Historia Natural de Florencia. Chiara se mostró inmediatamente dispuesta a ayudarme. Sabía que los moldes estaban siendo restaurados en una sala de los jardines de Bóboli y se ofreció a solicitar una cita en mi nombre.

Llegué a Florencia con ropa de otoño un día inesperadamente cálido de octubre. Me sentía fuera de lugar entre mujeres todavía vestidas de verano. Mi cita en los jardines de Bóboli era a las dos y media, así que disponía de tiempo suficiente para almorzar. Me dirigí a la piazza Santo Spirito, donde el sol relucía sobre las hojas caídas de los plátanos, que con su sombra deberían haber estado protegiendo del calor a la plaza. Me senté bajo un toldo y pedí *risotto al radicchio*. Me lo sirvieron sobre una hoja de achicoria de color morado, con los granos de arroz brillantes, de un color rosa pálido. Cuando terminé de comer saqué una copia del correo electrónico de Chiara con la confirmación de mi cita. «Llama a este número diez minutos antes de llegar y luego dirígete directamente al anfiteatro de los jardines de Bóboli», decía.

Éste fue el primero de los muchos correos que recibiría a lo largo de los años; mensajes crípticos como pistas en una prolongada búsqueda del tesoro de los cítricos. Los dos primeros pasos se repetirían una y otra vez: llegar a cierto lugar y llamar a un destinatario desconocido. En aquel momento tenía que atravesar el oscuro interior del palacio Pitti para llegar al anfiteatro de los jardines de Bóboli, que se encuentran detrás. Me hubiera venido bien contar con una tercera pista, algo que me dijera qué hacer una vez allí. Sin embargo, llegué a los jardines, busqué pistas en las caras de los turistas japoneses y observé a las ancianas que avanzaban lentamente frente al anfiteatro protegidas por sombrillas negras. ¿Qué estaba buscando? No tenía ni idea. Finalmente me aproximé a un vigilante uniformado. «Ah, la *signora* que quiere hablar de limones», dijo nada más verme, y me condujo a través de relucientes caminos de grava hasta las oficinas administrativas de los jardines.

Cuando llegué el ambiente era hosco. Parecía que mi presencia causara grandes trastornos, porque los moldes redescubiertos se habían vuelto a perder y había exigido un gran trabajo volver a encontrarlos. Estas noticias no lograron empañar mi emoción. Hacía

mucho tiempo que los moldes habían sido redescubiertos y yo ya contaba con ver esas brillantes esculturas de limones, una radiante celebración de la gloriosa diversidad de los cítricos. Me sentía fascinada por su casi mágica capacidad de desaparecer, ser redescubiertos y volverse a perder, y ahora que por fin había dado con ellos, supuse que podría sujetar un molde en mi mano y sentir una vinculación directa con la colección de los Médicis a finales del siglo XVIII.

En cuanto vi la caja recordé que los viajes de investigación pocas veces se desarrollan del modo esperado. Era de cartón, había contenido bolsas de ñoquis y ahora estaba llena de humedad. En su interior los frágiles moldes estaban envueltos de cualquier modo en trapos, chaquetas viejas y polvorientas bolsas de papel. Había veintitrés frutas y las fui sacando cuidadosamente una a una de la caja, las coloqué sobre la mesa y retiré hasta el último trozo de envoltorio. Era como desenvolver adornos de Navidad, aunque el contenido de cada paquete no tuviera nada de festivo. Algo de pintura se aferraba todavía a los moldes, una sombra de amarillo, un toque de naranja, pero la mayor parte se había desintegrado y mimetizado con el color del molde, por lo que se asemejaban más a calabazas dejadas demasiado tiempo en una bandeja que a cítricos. Únicamente permanecían inalteradas sus formas de escayola y las realistas texturas de sus pieles.

Estaba claro que en los jardines de los Médicis el limón había sido algo infinitamente proteico. Su piel amarilla podía haber estado surcada de amplias rayas verdes o partida para revelar el nido de un segundo fruto al modo de las muñecas rusas. Su forma era igualmente incoherente y descubrí un limón con dos pechos, un par de limones siameses, unidos por la yema, con la superficie minuciosamente punteada para dar la impresión de poros abiertos en la piel, así como limones con cuernos. Las otras frutas de la colección habían estado sometidas a otras tantas mutaciones igual de fascinantes y peculiares, y al fondo de la caja se refugiaba un enorme limón con un lado aplastado por donde se entreveían las entrañas de yeso de París. Los aceites esenciales de las cáscaras de los cítricos las hacen brillar, pero aquellos frutos presentaban pieles mates y polvorientas. Parecían un cónclave de penosos fantasmas de cítricos. Ocho de los moldes habían sido restaurados y etiquetados y tenían los colores que yo había esperado. Alguien los había envuelto en papel de seda y colocado sobre una bandeja de madera, como si la restauración les concediera los derechos de la auténtica fruta.

Aquellos frutos caídos no tenían conservador, pero de vez en cuando el hombre malhumorado que me había acompañado a la sala venía a ver qué tal estaba. Parecía incapaz de creer que estuviera

interesada realmente en aquellos moldes y asumía que, al igual que él, yo encontraría más diversión en las travesuras de un gato ciego que se veía por la ventana. «¡Mire!», dijo haciéndome señas para que me acercara. Nos apoyamos, codo con codo, en el alféizar, mirando prolongadamente a un gato corriente que estaba abajo en el jardín. «¿Ha venido a ver o a hablar?», preguntó por fin. Era una buena pregunta. «Esperaba poder hablar con alguien», dije sintiendo repentinamente el anticlímax de la situación. Fue entonces cuando me habló de Ivo Matteucci, jefe de jardineros de Bóboli: «Es la única persona de aquí que realmente sabe algo sobre los moldes». Ivo terminaba de trabajar a las dos de la tarde. «¿Por qué no ha venido esta mañana?», preguntó el hombre gruñón, absolutamente inconsciente de los tortuosos preparativos que había tenido que hacer para llegar exactamente cuando me habían dicho. Tuvimos que esperar a que Ivo condujera su Vespa hasta su casa en San Casciano, a unos quince kilómetros al sur de Florencia, recibir nuestro mensaje y regresar dando tumbos. La espera mereció la pena. A lo largo de los años he conocido a muchos jefes de jardineros en Italia y, cuando irrumpió en la habitación, no me sorprendieron su energía y amistoso entusiasmo. De repente había dejado de ser la única doliente del entierro. Ivo me contó cómo había encontrado los moldes al fondo de un mohoso armario en su oficina, pero ni siquiera él podía explicar por qué se había interrumpido su restauración.

Mi siguiente cita fue con la doctora Chiara Nepi, que se había ofrecido a mostrarme los modelos de cera realizados en la *officina di ceroplastica* y que originalmente se exhibieron junto con los moldes de escayola en La Specola. Cuando salí de los jardines de Bóboli era tarde, así que tomé un taxi. En el interior de éste la varilla de incienso que se consumía en el salpicadero creaba un ambiente turbio y confería un toque de sacralidad al espacio circundante. Tanto el conductor como yo permanecimos en silencio mientras nos abríamos paso entre el tráfico de la hora punta. Para cuando llegamos a via La Pira, una estrecha calle detrás de piazza San Marco, me sentí renovada, como si hubiera pasado quince minutos en un templo zen japonés en lugar de encerrada en medio del tráfico florentino.

Aunque el taxi me dejó a la puerta del museo, tardé algún tiempo en dar con el departamento de botánica, que se hallaba tras una anónima puerta blanca en el piso superior del edificio. Allí estaba Chiara Nepi. La visión de su blanca bata de laboratorio me convenció de que había dejado el mundo peligrosamente descuidado de los moldes de cítricos de Bóboli y entrado en un entorno más seguro y controlado. Aquí, donde Chiara estaba a cargo de altas salas bordeadas de armarios con puertas de cristal y copias de las vívidas

pinturas de extrañas frutas y enormes verduras de Bartolomeo Bimbi, nada podía perderse ni romperse.

La colección de frutas de cera no podía ser más diferente de los polvorientos huérfanos que había visto en Bóboli. Había salido del orfanato para internarme en el corazón de una próspera familia compuesta de moldes de cera de la colección de cítricos y de otras clases de frutas, verduras y plantas de flores exóticas importadas a Toscana desde todo el mundo. Los modelos de naranjas, limones y cidras también fueron realizados en la *officina di ceroplastica* a partir de moldes de escayola sacados de frutas reales de los jardines de Bóboli. En cuanto se fraguaba el molde, el interior debía ser retirado con jabón blando para tapar los poros de la escayola antes de que la cera se colara en ella. Luego la cera se acumulaba dentro del molde en capas sutilmente coloreadas. Cuando se enfriaba, las frutas se vaciaban, pulían y se les daban toques adicionales de color sobre las cáscaras si era necesario.

El producto de este complejo proceso estaba dispuesto a lo largo de seis estanterías en un armario con puertas de cristal. Cada fruta se mostraba, como siempre se había hecho, sobre una hermosa plataforma de madera dorada semejante al soporte de una tarta. Las frutas de cera siempre habían sido superiores a sus hermanas de escayola y a menudo se vendían a coleccionistas privados, que las utilizaban para fines meramente decorativos. A diferencia de los moldes de escayola que había visto en Bóboli, los modelos de cera tenían la luminosidad de los auténticos cítricos. No hubiera sido acertado decir que eran «bonitos», porque ésa no es la palabra para un verrugoso y bifurcado *Limone scanellato di fior doppio o scherzoso* (‘limón acanalado con doble flor o jocoso’), nombre tan largo como el inacabable título de un aristócrata italiano, un *Limon sponginus*, fruto de poros abiertos con aspecto esponjoso tan grande y verrugoso que recordaba un sapo, o incluso el muy corriente *Limon S. Remo* del norte de Italia. Sin embargo, todos ellos habían sido restaurados, y aunque puede que no fueran bellos, eran sin duda magníficos.[21]

«TAGLIOLINI ALLE SCORZETTE DI ARANCIA E LIMONE»

> Cuando comí esta pasta y probé su sorprendente salsa de naranja y limón por primera vez, tuve la precaución de preguntar qué clase de limones se habían utilizado en la receta. Fue en Settignano, un pueblo situado al norte de Florencia, donde Damiano Miniera ha abierto un dinámico restaurante y vinoteca llamado Enoteca la Sosta del Rossellino. Damiano es de Sicilia, donde abundan los limones, y sin embargo insistió en que cualquier variedad de limones sería adecuada para sus

tagliolini. No guardaba celosamente sus recetas y en su abarrotado restaurante solía recitar ésta a quien quisiera oírla.

2 naranjas
1 limón
Una nuez de mantequilla
¼ de cebolla picada
Un buen chorro de vino blanco
100 ml de nata líquida
Sal y pimienta negra recién molida

- Pele la fruta, retirando las pieles blancas (albedo) de la cáscara. Corte la cáscara en tiras finísimas e hiérvalas en agua durante 5 minutos aproximadamente para quitarles parte del amargor. Escúrralas.
- Funda la mantequilla en una sartén pequeña y añada la cebolla. Cuando esté translúcida, vierta el vino blanco. Añada la cáscara escurrida, junto con el zumo de las naranjas, el limón y la nata líquida.
- Hierva a fuego lento durante 5 minutos antes de salpimentar y verter la salsa sobre un cuenco de pasta caliente.

En aquel momento no podía saberlo, pero no dependía de los moldes de cera y escayola para establecer un vínculo directo con la colección original de cítricos de los Médicis. Todo lo que tenía que hacer era regresar al jardín de Castello, aunque hubiera cambiado enormemente desde que fuera propiedad de los Médicis. Los nuevos gobernantes de Toscana del siglo XVIII no apreciaron la anticuada complejidad del diseño renacentista de Tribolo. Hicieron desaparecer el laberinto y quitaron la fuente del centro, retiraron los umbríos túneles perfumados y arrancaron parterres y árboles exóticos, inundando de luz el jardín y exponiéndolo a la vista en toda su extensión. Ahora hay muy poca sombra y a mediados de verano la temperatura de la pendiente amurallada que mira al sur alcanza fácilmente los cuarenta grados, una temperatura excesiva para los limones, que crecen mejor cuando se encuentran entre quince y treinta grados; a temperaturas más elevadas, muchos de ellos dejan de crecer y pierden las flores. Sin embargo, si visitan hoy la villa encontrarán unos mil tiestos de cítricos bordeando los senderos.

El conservador de esta magnífica colección es Paolo Galeotti. Ahora es un hombre atractivo al comienzo de la cincuentena, pero cuando llegó a trabajar al jardín de Castello acababa de terminar sus estudios en la escuela de agronomía de Florencia. Los cítricos no

pueden cultivarse comercialmente en Toscana y por lo tanto no le enseñaron casi nada sobre naranjas, limones ni mandarinas. Afortunadamente sabía lo suficiente para reconocer que algunos de los cítricos del jardín eran muy antiguos y empezó a estudiar todo lo que pudo sobre su historia. Ése fue el comienzo de un enorme proyecto de investigación que le llevó a bibliotecas nacionales, archivos estatales, jardines históricos y antiguos bosquecillos de cítricos por todo el país para convertirse finalmente en una de las primeras autoridades en historia de los cítricos italianos y coautor de un libro sobre el tema.[22] Ha dedicado treinta años a desarrollar habilidades para satisfacer las necesidades más íntimas de los antiguos y preciosos árboles bajo su cuidado. Ello le concede la ventaja de tener un conocimiento íntimo y de primera mano de todos los árboles y frutos sobre los que escribe.

Entre las macetas que bordean los caminos de Castello hay algunos árboles antiguos, distorsionados, asimétricos y poco agraciados que tienen al menos trescientos años de vida y formaban parte de la colección Médicis cuando Pedro Leopoldo la heredó en 1765. Se destacan sobre el resto, haciendo que el jardín recuerde extrañamente una residencia de ancianos. En lugar de sillas de ruedas alineadas en los senderos, hay macetas, y en lugar de rostros surcados de arrugas, hay ramas hendidas y ennegrecidas y troncos retorcidos que emergen de nudos de ensortijados rizomas. Paolo Galeotti ha pasado años recomponiendo los hechos que dieron a los árboles su extraordinaria apariencia. Según sus estudios, su existencia regular y ordenada continuó sin perturbaciones hasta la Primera Guerra Mundial, cuando las *limonaie* que les ofrecían refugio cada invierno fueron convertidos en hospital militar y los delicados y mimados viejos árboles se quedaron fuera y tuvieron que arreglárselas como pudieron, expuestos a las inclemencias. Parece que los cítricos siempre han agradecido los injertos, la poda y otras formas de injerencia humana y los árboles cultivados como ornamento o para el comercio se componen por lo general de dos partes que se han injertado juntas. En la mayoría de casos, el árbol superior, o vástago, es de una especie de cítrico y el tronco inferior y raíces, conocido como patrón, es de otra, elegida por su dureza y resistencia a las enfermedades. La supervivencia de los árboles de Castello se puede explicar porque fueron injertados en patrones de naranjo amargo, ya que es la única clase de cítricos lo suficientemente fuerte como para sobrevivir al frío.

Las dos partes se injertan insertando una yema y un fragmento de corteza de la rama del árbol frutal en un corte en forma de T en el tronco del plantón utilizado como patrón. Luego se atan firmemente y se da tiempo para que se curen las heridas y encuentren un camino común. Esta técnica siempre ha permitido a los cultivadores de cítricos y jardineros combinar las raíces subterráneas más vigorosas y

resistentes a las enfermedades con las mejores variedades de árboles frutales. El naranjo amargo siempre ha sido un patrón popular por su resistencia y aunque muchos árboles de Castello murieron cuando fueron dejados a la intemperie durante el invierno, sus raíces sobrevivieron, echaron nuevos retoños por debajo del injerto y volvieron a dar auténticas naranjas amargas.

Cuando estalló la Segunda Guerra Mundial, la conservación de los cítricos estaba lejos de ser una prioridad y el inventario de cítricos de Castello, meticulosamente preservado y actualizado durante siglos, se extravió. Muchos de los árboles perdieron las etiquetas explicativas inscritas con su número de inventario y algunos incluso fueron talados y quemados como leña.

A medida que Galeotti iba sabiendo más sobre la colección original de los Médicis, empezó a recuperar algo de la diversidad que se había perdido injertando nuevo material a los patrones de naranjos amargos de los árboles supervivientes. La combinación de antiguos patrones nudosos y nuevas aportaciones del material injertado es lo que da esa extraordinaria apariencia a los árboles de Castello. Galeotti aprecia particularmente un árbol que combina ramas crecidas a partir del patrón original de naranjo amargo con material recientemente injertado de un limonero, de manera que da dos clases diferentes de frutos. Admite que los visitantes del jardín a veces se quejan de la fealdad de los árboles, pero él siempre los defiende diciendo: «No nos desembarazamos de nuestros parientes viejos simplemente porque sus piernas ya no funcionen y no puedan correr». En el curso de sus investigaciones Galeotti leyó sobre la *bizzarria*, el espécimen más famoso, preciado y absolutamente extraordinario de la colección Médicis. Era una quimera, un ejemplo de los extraños frutos que de vez en cuando pueden producirse cuando dos especies o variedades diferentes de cítricos se injertan juntas y los tejidos del patrón se combinan en el injerto con los del vástago. En la mitología griega la quimera era un monstruo que vomitaba llamas, tenía cabeza de león, cuerpo de cabra y cola de serpiente (o un dragón que surgía de la espalda). La fruta quimérica muestra una mezcla similar de rasgos y se encuentra por lo general en la rama inmediatamente por encima del injerto.

El primer registro escrito de la quimera conocida como la *bizzarria* fue publicado en 1644 por Pietro Nati, director del jardín botánico de Pisa, que la llamó *De malo limonia citrata aurantia vulgo la Bizzarria*. Se trata de un nombre sumamente descriptivo para una fruta que mostraba las características de la naranja amarga y de la cidra, cruce de limón conocido como limón citratado. Su piel estaba adornada con rayas verdes y naranjas y la carne de color amarillo claro era la del limón. La *bizzarria* fue descubierta por primera vez en el jardín de la

Villa Torre degli Agli, ahora lamentablemente cercana al aeropuerto de Florencia, y donde el nombre de la calle, via del Giardino della Bizzarria, conmemora su existencia. Al principio el jardinero declaró haberla creado él mismo, pero según Paolo Galeotti: «Cuando lo pusieron contra las cuerdas, admitió haber descubierto la *bizzarria casualmente en el jardín*». Huelga decir que esta fruta exótica y fabulosamente extraña entró a formar parte de la colección Médicis, y durante un siglo por lo menos sólo se podía encontrar en jardines pertenecientes a la familia. Sin embargo, cuando Toscana y todas las propiedades de los Médicis pasaron a la Casa de Lorena, la *bizzarria* fue liberada y comenzó a difundirse por toda Europa. Hay constancia de que creció entre los árboles de otras grandes colecciones europeas de cítricos en Versalles, Potsdam y en el jardín botánico de Ámsterdam donde J. Commelyn creó la mejor colección de cítricos del norte de Europa. Luego se pierde el rastro y a partir de mediados del siglo XIX la *bizzarria* parece desaparecer sin dejar huellas, aunque Darwin hace referencia a ella en *El origen de las especies* (1859).

No fue hasta 1980 que Paolo Galeotti observó un naranjo amargo en Castello con una única ramita que daba hojas muy diferentes del resto del árbol. Sospechó inmediatamente que podría estar siendo testigo de la reaparición de la *bizzarria*. Sin dudarlo, cortó la ramita del árbol y la injertó en un patrón de naranjo amargo, «y tres años más tarde la rama injertada dio fruto y me di cuenta inmediatamente de que había redescubierto la famosa *bizzarria*», me contó. Puede que el viajero tenga suerte y pueda ver la *bizzarria* durante su visita. Su aspecto es el del un árbol pequeño y poco llamativo con algunas hojas enroscadas, arrugadas y atravesadas por tonos más oscuros o más claros de verde. Como la quimera original, combina las características físicas de un naranjo amargo con las de un limonero y un cidro. Galeotti se ha asegurado de que la *bizzarria* no vuelva a desaparecer creando otros especímenes mediante injerto y llevándolos a los jardines de Bóboli y al jardín botánico de Florencia, donde todavía pueden verse.

Bajo los cuidados de Galeotti, la vida de los cítricos en Castello es muy similar a la que llevaban bajo los Médicis. Todos ellos crecen en las macetas de barro conocidas en Toscana como *conche*. Las macetas de los jardines de la familia Médicis siempre se hicieron a mano a partir de arcilla encontrada en el suelo en Impruneta, pueblo cercano a Florencia famoso por fabricar cerámica durante cientos de años. Estos recipientes altamente porosos crean las condiciones ideales para los cítricos, que no toleran estar anegados de agua. Galeotti sólo tiene que dar un golpecito con los nudillos contra una maceta para saber si necesita agua. Una maceta seca produce un largo sonido con eco,

como una campana.

Cada maceta está numerada con el año en que el árbol fue trasplantado a una nueva. A la mayoría de los árboles no se les permite crecer mucho y aunque Galeotti nunca corta las raíces, lima los extremos de unos cuantos antes de elegir una nueva maceta del tamaño correcto. Los modernos invernaderos de cítricos tienden a obligar a las plantas a crecer rápidamente sobrealimentándolas. Ello hace que los árboles parezcan increíblemente lozanos cuando se compran, pero ese sistema produce árboles débiles y sensibles, proclives a sufrir enfermedades. En Castello sólo utilizan fertilizantes orgánicos y los árboles se podan una vez al año, utilizando métodos tradicionales. Galeotti da a los naranjos una forma compacta y aclara las ramas de los limoneros para ahuecar los árboles por el centro. No hay ejemplos de la forma en copa del siglo XIX conocida como la *coppa Toscana*, que se encuentran en jardines de toda Italia. La forma de copa se crea haciendo crecer las ramas de los árboles en torno a un marco circular y dejando hueco el centro de la planta. Galeotti considera la reintroducción de esta «técnica equivocada» como una jugada engañosa de los encargados de los invernaderos, que pueden utilizar una única rama envuelta en torno a un bastidor para crear la apariencia de un árbol. En su opinión, y la mía, un árbol tradicional cultivado en maceta con su tronco corto y robusto y el abrazo curvo de sus ramas es algo mucho más hermoso.

COCINAR PARA EL PAPA

Naranjas, limones y cidras eran ampliamente utilizados en la cocina durante los siglos XVI y XVII. En 1565 Agostino Gallo, escritor de Brescia, en el norte de Italia, observó: «Todo el mundo sabe que es mucho lo que se puede obtener de cualquier clase de cítrico […] se puede sacar una gran cantidad de dinero de muchas partes de esas plantas». Y continúa dando ejemplos de los muchos usos conocidos de todas las clases de cítricos:

> Las flores de la cidra se pueden comer en ensaladas o conservar en vinagre para servirlas con manzanas o azúcar; las flores del naranjo también se pueden utilizar para hacer deliciosas aguas perfumadas […] los frutos sin madurar se aplican a muchos delicados condimentos y las naranjitas se usan para hacer guirnaldas que son hermosas a la vista y desprenden un olor delicioso. La fruta madura es muy valorada para comerla, hacer conservas y dársela a los enfermos; también se utiliza en medicina […] incluso las cáscaras se venden para hacer buenas salsas escabechadas, zumos de naranja, *focaccia*, licores y pan con especias.[23]

Tal vez la colección más importante de recetas de la época fue un tratado de novecientas páginas publicado con el título de *Opera* en Venecia en 1570. Considerada la *summa* culinaria de su tiempo, es obra de Bartolomeo Scappi, que había trabajado en las casas de una serie de cardenales italianos antes de convertirse en el cocinero privado del papa Pío V.[24] Uno de los seis libros de la *Opera* de Scappi está dedicado a la preparación de toda clase de carnes, incluidas las de puercoespín, oso, lirón, ubres de vaca, ojos de ternero y testículos de ciervo. Eran alimentos para las elites, comida destinada a impresionar o incluso a intimidar a los invitados reunidos en torno a la mesa.

Como lector moderno, uno se ve inmediatamente sorprendido por la constante presencia de las naranjas amargas en estas recetas. *Citrus aurantium*, la naranja amarga, fue la primera clase de naranja que llegó a Italia. Es producto de la polinización cruzada entre las dos especies más antiguas de cítricos, el pomelo (*Citrus maxima*) y la

mandarina (*Citrus reticulata*). La naranja amarga es un cruce entre los dos, mientras que la naranja dulce, que llegó a Italia mucho más tarde, es un retrocruzamiento, un híbrido de segunda generación con más mandarina que pomelo en su composición. En nuestros días, las *melangoli, melaranci* o *cedrangoli*, como se conocen en diferentes partes de Italia, se utilizan fundamentalmente para hacer mermelada o fruta confitada, y sin embargo al menos durante doscientos años el aromático, único y sencillo sabor del zumo de la naranja amarga fue una presencia fundamental en cualquier banquete italiano, al igual que el kétchup en la comida rápida. Tomemos por ejemplo el pastel de tortuga de Scappi. El sabor acre y picante del zumo de naranja amarga era esencial para el éxito de un plato que se cocinaba sobre todo en el otoño, cuando las tortugas estaban en su mejor momento. Se empieza por cortarle la cabeza a la criatura, aunque en algún lugar Scappi avisa de que el cuerpo de una tortuga puede vivir todo un día sin ella.

PASTEL DE TORTUGA

> Tome una tortuga de tierra—que es bastante mejor que la tortuga marina porque tiene mucho más jugo—y córtele los pies y la cabeza, retire el caparazón, despelléjela y límpiela, descartando las uñas y otras partes sucias, como la bilis del hígado. Cúbralo todo con canela, clavos, nuez moscada y sal, una pizca de azúcar, el zumo de varias naranjas amargas y un poco de azafrán. Ponga el pastel en una fuente y añada menta y cebollas sofritas en un poco de mantequilla o aceite. Cúbralo de masa y cocínelo. Un poquito antes de que esté listo, sazónelo con azúcar, agraz y un poco más de zumo de naranja amarga y deje que termine de hacerse.

Luego Scappi podía mezclar zumo de naranja amarga con aceite para cocer trufas al vapor, o añadirlo a las salsas de una cacerola y combinarlo con un poco de mosto de uva, vinagre y un diente de ajo para hacer salsa de carne. A menudo rociaba zumo de naranja amarga sobre un plato al final de su larga y compleja preparación. Veamos, por ejemplo, su receta para las ubres de vaca rellenas de leche. Después de haber salado las ubres, las envolvía en la piel de un lechón y las cocía en agua con un poco de jamón. Luego retiraba el envoltorio, las cubría de lonchas de beicon adobadas con pimienta, clavo, canela, sal, nuez moscada e hinojo y las asaba en un espetón. Para terminar, las rociaba con pan rallado y las servía en rodajas con abundante zumo de naranja amarga.

El zumo de las naranjas amargas se utilizaba a menudo para diluir

una penetrante mezcla de azúcar y preciadas especias, como canela, clavo, nuez moscada y azafrán, que han acompañado la carne y el pescado consumidos en las mesas de banquetes desde la Edad Media. Al parecer, estas potentes combinaciones de sabores se utilizaban para disfrazar el sabor rancio de la carne podrida, pero esto no es más que una suposición moderna. Los historiadores de la alimentación y la gastronomía indican que, cuando comenzaron a utilizarse las especias en la Edad Media, los animales eran por lo general sacrificados cerca del hogar, y su carne o bien se consumía inmediatamente, o bien se salaba. Lo más probable es que las especias, con o sin zumo de naranja amarga, se añadieran casi indiscriminadamente a las recetas medievales y renacentistas porque se creía que desempeñaban un importante papel en la digestión y en el equilibrio de los humores corporales.[25]

La doctrina de los humores surgió por primera vez en la antigua Grecia y fue minuciosamente analizada por Galeno (131-200 d. C.), cuyos textos fueron incluidos en los planes de estudios de las universidades durante el Renacimiento. En aquella época se creía que los humores (sangre, bilis amarilla, bilis negra y flemas) determinaban la salud de una persona, por lo que era importante mantener su equilibrio, y que a cada humor correspondía cierto temperamento o personalidad. Una persona con los humores desequilibrados con suerte podía volverse «sanguínea», aunque tenía las mismas posibilidades de volverse «colérica», «melancólica» o «flemática». Afortunadamente, era posible recuperar el equilibrio regulando los humores a través de la dieta. Cada humor correspondía a una de las cuatro cualidades básicas: calor, frío, humedad y sequedad. La comida también se categorizaba como caliente, fría, húmeda o seca, por lo que podía utilizarse para atemperar los humores corporales, devolviéndoles un saludable equilibrio. Las especias se clasificaban como calientes y secas, lo que las convertía en el antídoto ideal de alimentos considerados húmedos y fríos. Las especias se combinaban con azúcar para contrarrestar la enorme cantidad de sal de la carne o del pescado en conserva y se añadía zumo de naranja amarga para aportar otra capa de sabor y lubricar la mezcla.

Las naranjas amargas también aparecían en banquetes como ornamentos, con sus oscuras y doradas pieles destellando contra la virginal blancura del mantel, sin que les hicieran sombra los vivos colores de tapicerías y brocados de las paredes y en consonancia con el hilo dorado de las alfombras a los pies. Tampoco desaparecían entre el extraordinario despliegue de valiosos objetos acumulados sobre la mesa del banquete. Brillaban a la luz de las velas, y sus reflejos se expandían sobre las superficies de las bandejas de oro y plata y en las brillantes curvas de las copas de cristal y las delicadas jarras. A

menudo se disponían en rodajas sin pelar alrededor de las fuentes, con los bordes rizados formando un decorativo encaje, ensartadas en un espetón alternadas con pajaritos y salchichas o simplemente apiladas en brillantes montones en mitad de una bandeja de ostras. Las naranjas confitadas siempre estaban presentes, enteras o fileteadas entre otras clases de cítricos confitados servidos al final de una comida para ayudar a la digestión, o finamente troceadas y combinadas con zumo de naranja amarga en las salsas de la carne.

La naturaleza subjetiva del gusto ha contribuido a que sea muy difícil saber exactamente cuándo llegó a Italia la primera naranja dulce, *Citrus sinensis*. Los cruzados que regresaban del Próximo Oriente en los siglos XII y XIII trajeron una naranja ligeramente más dulce llamada *Citrus aurantium* variedad *bigaradia*. Su pulpa no es tan amarga como la de la auténtica naranja amarga y, aunque fue celebrada por su sabor ligeramente menos agrio, no es realmente dulce. Se suele considerar que fueron los portugueses quienes trajeron las primeras naranjas realmente dulces de la India cuando Vasco de Gama descubrió la ruta marítima alrededor del cabo de Buena Esperanza en 1498, y durante los siguientes cuatrocientos años las naranjas fueron conocidas en toda Italia como *portogalli*, o versiones dialectales diferentes de esa palabra, y llamadas «portugales» en el resto de idiomas europeos. Sin embargo, cuando el padre Álvaro Semedo, director de la orden de los jesuitas en China, escribió una carta en 1640 sobre naranjas de Cantón, no podía haber duda de que eran infinitamente superiores a las naranjas de la India, ya conocidas en Europa. En opinión de Semedo: «Comparadas con las nuestras, las naranjas de Cantón son las reinas y, de hecho, algunas personas sostienen que no son en realidad naranjas, sino uvas moscatel disfrazadas».[26]

Las primeras de estas naranjas realmente magníficas llegaron a Italia desde China a mediados del siglo XVII. Su llegada coincidió con la introducción en Europa de una forma de cocinar nueva y más sencilla. El acre cóctel de especias, azúcar y zumos tan presente en Scappi fue perdiendo popularidad de manera gradual. En la Edad Media cocinar con especias había sido prestigioso porque eran extraordinariamente caras, pero a medida que se fueron abriendo rutas comerciales entre Europa y el Lejano Oriente, su valor fue disminuyendo poco a poco y los platos muy especiados aderezados con zumo de naranja amarga perdieron su caché, aunque la moda de las especias permaneció en Italia mucho tiempo después de que Francia e Inglaterra adoptaran un estilo de cocina más simple y de sabores más delicados.[27] Un botánico alemán que visitó el país a comienzos del siglo XVIII aún constató lo siguiente: «Los italianos no valoran las naranjas dulces tanto como las amargas, cuyo zumo rocían

sobre todo tipo de carnes asadas; las consideran […] más sabrosas incluso que los limones».[28] No obstante, estaba siendo testigo del fin de la supremacía de la naranja amarga. Su popularidad se debió en parte al hecho de que muchos limones cultivados en el sur de la península italiana y Sicilia fueran de la variedad suave o incluso semidulce conocida como *lumia*. A medida que aumentó la disponibilidad de más variedades de limones, muchos demostraron ser realmente amargos y los cocineros ya no tuvieron que depender de la acidez de las naranjas amargas.

«TORTA CAPRESE ALL'ARANCIA»

Hoy en día no hay muchas recetas italianas que utilicen las naranjas amargas, pero esta tarta de chocolate de Capri es un maravilloso ejemplo del toque que pueden aportar unas pocas gotas de los aceites esenciales extraídos de su cáscara. La hice por primera vez cuando mi amiga Valeria vino a pasar el fin de semana con una gran bolsa de almendras de Puglia recién cogidas («Mucho mejores que las almendras estadounidenses», me aseguró) y una pequeña botella de un oscuro aceite amargo.

200 g de chocolate negro (70 %)
200 g mantequilla ligeramente salada
250 g almendras peladas
200 g de azúcar extrafino
5 huevos
Unas gotas de aceite esencial de naranja amarga
Azúcar glas
1 naranja dulce

- Precaliente el horno a 200 °C.
- Trocee el chocolate y corte la mantequilla en dados. Fúndalos juntos en un cazo, removiendo con una cuchara de madera, y retírelos del fuego.
- Triture las almendras en una batidora hasta obtener una mezcla de «harina» de almendras y trozos más grandes; añada el azúcar y mézclelo.
- Separe la clara de los huevos. Bata las yemas y añada la mezcla de almendras y azúcar, el chocolate fundido y el aceite esencial. Monte las claras a punto de nieve y añádalas a la mezcla.
- Vierta la mezcla en un molde de fondo extraíble de 26 cm de diámetro y 4 cm de profundidad revestido con papel para

horno. Hornee durante 40 minutos aproximadamente. Sírvalo frío espolvoreado con azúcar glas y tiras de cáscara de naranja dulce por encima.

El declive de la naranja amarga como ingrediente culinario había comenzado, pero el árbol tuvo un futuro diferente. Se trata de un ejemplar alto y robusto, un precioso árbol de hojas oscuras que contrastan con los frutos de un color más intenso y oscuro que el de la mayoría de naranjos. Los naranjos amargos son robustos por naturaleza. Tienen fuertes raíces, se adaptan rápidamente a diferentes suelos y toleran el abandono. Resisten las enfermedades, pueden sobrevivir a las heladas durante cortos períodos y, en condiciones óptimas, pueden vivir seiscientos años o más. Desde el siglo XIX estas características convirtieron al naranjo amargo en un árbol popular tanto por sus cualidades ornamentales como por servir de patrón para variedades más frágiles de cítricos. Remueva la tierra de un naranjo dulce, un limonero o un mandarino y percibirá cómo el aire se llena repentinamente de la fragancia aromática y característica de las naranjas amargas.

LAS MANZANAS DORADAS

UN CAOS TAXONÓMICO

Después de visitar Castello no resulta una sorpresa escuchar que los taxonomistas siempre han tenido problemas para precisar las complejidades de la familia de los cítricos y lograr un sistema fiable para su clasificación. Originalmente, los cítricos componían un clan muy compacto, un género pequeño y muy aislado compuesto únicamente de la mandarina (*Citrus reticulata*), originaria de China, el pomelo (*Citrus maxima*), que crecía en Malasia y el archipiélago Malayo, y la cidra (*Citrus medica*), que crecía en las laderas del Himalaya, al norte de la India. Allí donde estos tres árboles ancestrales entraban en contacto, ya fuera por migración humana o por comercio, se fecundaban por polinización cruzada. La mayoría de plantas sólo pueden fecundarse por polinización cruzada con otras plantas de su propia especie, pero los cítricos son inusuales porque la polinización cruzada entre diferentes especies suele tener éxito y produce semillas viables. Muchas de las familiares frutas que se cultivan hoy son la progenie híbrida de la polinización cruzada espontánea entre cítricos silvestres o cultivados. Por ejemplo, las naranjas (tanto dulces como amargas) son híbridos de mandarina y pomelo, la toronja es el resultado del cruce entre el pomelo y la naranja y el limón es un híbrido de cidra y naranja amarga. A veces una nueva fruta viable es el resultado de una mutación y una mutación deseable puede perpetuarse mediante injertos. A lo largo de los siglos la hibridación y la mutación han sido fuente de un número creciente de variedades de los cítricos domésticos comunes—de la naranja por sí sola existen cuatro mil variedades—. Esto ha propiciado que la familia de los cítricos sea tan compleja e inestable que David Mabberley, experto contemporáneo en taxonomía de cítricos, se refiera a ella como un «caos taxonómico».[29]

Los primeros intentos de resolver la confusión en torno a la taxonomía de los cítricos se llevaron a cabo en las grandes colecciones de cítricos de la Italia del siglo XVII, y una de las primeras personas que acometieron esta abrumadora tarea fue Giovanni Battista Ferrari,

sacerdote jesuita y profesor de hebreo del Colegio Romano, el seminario jesuita de Roma. Su libro *Hesperides, sive, De Malorum aureorum cultura et usu* ('Hespérides, o el cultivo y uso de las Manzanas Doradas'), publicado en 1646, fue un decidido intento de crear una taxonomía que tuviera en cuenta todos los frutos intermedios, los híbridos y las quimeras. Fue el producto de una revolución científica que había invalidado las opiniones aceptadas de la era clásica y transformado el estudio de la historia natural. La investigación empírica estaba sustituyendo a la anticuada dependencia de los textos antiguos, y en la época en que Ferrati escribía, los naturalistas estaban obsesionados con la necesidad de hacer un registro visual completo y preciso del mundo natural y crear sistemas de clasificación que incluyeran tanto la flora nativa de Italia como el creciente flujo de especies exóticas del Nuevo Mundo.

Ferrari no estaba satisfecho con las conjeturas subjetivas que conformaban la base de previos sistemas de clasificación de los cítricos y basó sus estudios en observaciones precisas y detalladas de cada fruto, contando segmentos y semillas, tomando muestras del jugo y registrando el color, la textura y el espesor de la piel. Estos detalles estaban acompañados de información sobre el nombre dado al fruto en diferentes partes del país y sus usos culinarios y medicinales. Recogió la información mediante un cuestionario que hizo circular entre cultivadores de cítricos por toda la península italiana. Las preguntas abarcaban gran variedad de temas, incluidos el nombre del fruto, el origen del nombre, la apariencia del árbol, de sus hojas, flores y frutas, y los usos del fruto, la propagación y cultivo de los árboles, las enfermedades que sufrían y cómo curarlas. La responsabilidad de hacer circular el cuestionario la puso en manos de su amigo Cassiano dal Pozzo, uno de los mecenas y coleccionistas aristocráticos más importantes de Roma. Dal Pozzo estaba bien relacionado y envió las preguntas de Ferrari a numerosos destinatarios, entre los que se contaban duques, cardenales, agricultores y jardineros, que respondieron prontamente, como si también ellos anhelaran que se aclarara el confuso y complejo árbol genealógico de los cítricos.[30]

Cassiano dal Pozzo tuvo una importancia extraordinaria en la realización del gran proyecto de Ferrari. Ayudó en todas las etapas de la investigación, desde la difusión de los cuestionarios hasta el cotejo de las respuestas, aunque él mismo ya estaba involucrado en un apremiante proyecto, la creación de un *museo cartaceo*, un museo del papel. A diferencia de un museo convencional del siglo XVII o colección de curiosidades, donde se mostraban fósiles, pájaros y animales disecados, conchas y antigüedades, el museo de papel de Dal Pozzo era una colección de más de siete mil acuarelas, grabados y reproducciones sobre papel. Entre ellos se contaba una gran colección

de dibujos en color exquisitamente precisos de Vincenzo Leonardi que celebraban la extraordinaria diversidad de los cítricos. De manera generosa, Cassiano permitió a Ferrari utilizar una serie de estos dibujos como base para grabados, que fueron encargados a Cornelis Bloemaert, pintor y grabador holandés que trabajaba en Roma. Los cítricos eran un tema especialmente difícil para la taxonomía, porque cada zona de Italia que cultivaba cítricos poseía sus propias variedades e inventaba sus propios nombres. Ello creó un estado general de confusión y dificultaba incluso la más nimia conversación sobre cítricos. Veamos el ejemplo de Nicolas Peiresc, humanista francés, anticuario y coleccionista de cítricos que vivía en Aix-en-Provence. Cuando le preguntaron, Peiresc confesó que no podía distinguir entre un limón conocido como la «manzana de Adán» y otro llamado la «manzana del Paraíso» o entre el limón dulce local y los limones dulces de España.[31] Sus problemas con los cítricos—tenía muchos otros—eran un vívido ejemplo de la confusión que rodeaba a la clasificación que Ferrari estaba tratando de resolver creando una taxonomía clara y precisa. Puede que se sintiera abrumado por la enorme promiscuidad de los cítricos, pero con el humor que caracterizaba su escritura, Ferrari comparó las dificultades de crear una taxonomía estable con las de Hércules cuando tuvo que robar las manzanas doradas del jardín de las Hespérides:

> Dado que se trata de una labor digna de Hércules creo que también es un tema excelente para mí; y, al igual que él quedó exhausto al realizar su trabajo, yo me estoy agotando escribiendo sobre él.[32]

Ferrari dividió los cítricos en tres categorías rígidas: cidras, limones y naranjas. Se mostró audaz a la hora de clasificar las formas híbridas que eran la causa de tal confusión taxonómica, y creó una categoría para las frutas monstruosas o teratológicas, a las que dio el encantador nombre de *frutte che scherzano* (‘frutas que gastan bromas’). Su sistema de nomenclatura era altamente descriptivo y casi penosamente detallado, con lo se convirtieron en oficiales nombres tales como «limón manzana de Adán distorsionado y con dedos» (*Limon Pomum Adami distortum et digitatum*), que siguieron usándose mucho después de que Linneo inventara su sistema internacional de nomenclatura de plantas en 1749.[33]

Ferrari hizo cuanto pudo para dar explicaciones científicas a las formas extrañas de la fruta teratológica. Dijo que las naranjas preñadas eran un producto de la extrema fertilidad del suelo. Observó que los limones a veces parecían tener dedos, llegaban a hincharse hasta formar dos pechos o semejaban cuernos de vacas o ciervos e

incluso picos de aves. En su opinión, estas extrañas mutaciones eran causadas por el aborto parcial del fruto debido a la debilidad de las semillas. «En general, las deformidades en humanos y animales nos producen escalofríos, mientras que en las frutas nos parecen encantadoras», observó.

Ferrari había crecido dentro de un sistema de pensamiento científico medieval al que recurría cuando era incapaz de encontrar las respuestas que necesitaba en los estudios modernos basados en pruebas. Tampoco se avergonzaba lo más mínimo de echar mano de explicaciones rocambolescas sobre la morfología peculiar de cierta fruta.

Así, las muescas en la base de la manzana de Adán eran las «marcas perpetuas de los dientes de Adán» y la extraña forma del *Citrus medica* variedad *sarcodactylis*, el limón mano de Buda, la explicaba como uno de los extraordinarios mitos evocados en las *Metamorfosis* de Ovidio. Todas estas historias fueron ilustradas con los grabados de Cornelis Bloemaert, a partir de dibujos de algunos de los mejores artistas de Roma: Nicolas Poussin, Andrea Sacchi, Pietro da Cortona, Francesco Albani y Domenichino. El limón con dedos desencadena un mito sobre Harmonillus, un joven cuyo dulce canto enfureció tanto a una bruja que lo transformó en limonero. En este caso el grabado de Bloemaert, tomado de un dibujo de Sacchi, muestra la asombrosa metamorfosis de un hombre en árbol, captando el momento de la transformación, cuando las piernas echan raíces y las manos se convierten en grotescos limones con dedos.

La mayoría de ilustraciones botánicas en *Hespérides* mostraban dos vistas de cada fruto. En una el fruto estaba entero y en la otra cortado por la mitad para mostrar la médula, los segmentos y las semillas. Las hojas, ramas, flores y yemas también estaban representadas con precisión, sofisticación y enorme belleza, y el nombre de cada espécimen se inscribía en una elegante y ágil filacteria. David Freedberg, catedrático de historia del arte de la Universidad de Columbia y experto en Ferrari, describe *Hespérides* como una obra clave en la historia de la ilustración botánica:

> Nunca antes se había representando el interior de un fruto con tanto cuidado, nunca antes se había mostrado la superficie de su cáscara con una atención tan obsesiva a cada tipo de textura, rugosidad, bultos y protuberancias.

Se puede admirar la asombrosa excelencia de la obra de Bloemaert visitando la Biblioteca Británica de Londres y consultando la obra *Hespérides*. Dentro de su rayada encuadernación de cuero, el papel de las guardas está saturado de tinta. Al ver los grabados se siente el peso

de la fruta en la mano, la textura de la piel contra los dedos y, si se es afortunado, se experimenta algo de la pasión que despertó entre los coleccionistas de cítricos.

La taxonomía es el núcleo de *Hespérides*, pero Ferrari la revistió con un colorido mosaico de anécdotas, recetas, remedios medicinales y costumbres. Es ese elemento de la obra el que revela el extraordinario número de usos que tenían los cítricos en la Italia del siglo XVII. Describe partidos de fútbol en Reggio Calabria, en la punta de la península, donde se utilizaban naranjas «en lugar de pelotas en juegos disparatados y triviales». La fruta se preparaba hirviéndola, se retiraba la pulpa y se sustituía por lino o hierbas para que fuera más ligera. Por último se sujetaba una rama a cada naranja a modo de asa, para facilitar su lanzamiento, y «mientras vuelan durante el juego, el aire se llena de destellos dorados». Ferrari dio descripciones detalladas de las *limonaie* que se encontraban tras los altos muros de jardines pertenecientes a las principales familias de Roma, la mejor receta para secar flores aromáticas y «un millón de usos medicinales del limón», incluida una medicina que hay que tomar antes del desayuno para mejorar el ánimo, fortalecer el estómago y suavizar el aliento. A continuación se da una descripción ligeramente condensada del original.

TÓNICO DE CIDRA

> Tome seis cidras. Pélelas sin importar que quede algo de piel aferrada a la pulpa, al contrario, puede ser útil. Ponga las pieles en un recipiente esférico de cristal muy grande. Vierta tres libras de orujo. Cierre cuidadosamente el recipiente. Caliente y mantenga el recipiente al sol durante doce días. Transcurrido ese tiempo, trasvase el licor, que se habrá teñido del color de la cidra y tendrá el olor y el sabor de ésta, a otro recipiente de cristal, y añádale cidra confitada finamente troceada. Abra el recipiente y deje que repose durante veinte días al sol. A continuación, cuele el líquido, deposítelo en otro recipiente bien cerrado y tome tres tragos de la mezcla por la mañana, una hora antes de desayunar.

UN DÍA EN AMALFI

Una vez llegué al atardecer a Sorrento, en las abruptas riberas del golfo de Nápoles. Era diciembre y de los árboles de la *piazza* colgaban luces de Navidad. Al principio pensé que había adornos dorados entre las ramas, pero luego me di cuenta de que se trataba de los enormes híbridos de cidra y limón de piel rugosa que crecen en las costas de Campania. Los limones de Sorrento y Amalfi son las frutas locales más famosas y constituyen los principales ingredientes de numerosas recetas que dependen de sus maravillosas y específicas cualidades y son casi desconocidas fuera de un área muy restringida de la zona. Su zumo tiene muy poca acidez; no se espera que le dé un toque de sabor a una mayonesa casera ni se puede utilizar en vez de vinagre en un aliño de ensalada porque es demasiado suave para esos usos. Sin embargo, puede cocinarse un plato de pasta veraniego aliñando los espaguetis con ajo crudo, perejil y el zumo, suave pero intensamente aromático, de un limón de Sorrento y, en Amalfi, una rodaja de limón rociada con café molido y azúcar es un sencillo *digestivo* después de una comida. En los siglos XVI y XVII el zumo de los limones de Amalfi se mezclaba con miel o azúcar para hacer sorbetes. En 1602, cuando el virrey de Nápoles acudió a la ciudad para un banquete de Pascua, le sirvieron un sorbete hecho con zumo de limón y nieve. La nieve se había conservado en *nivare*, fosos construidos a propósito en las laderas de la montaña, sobre la ciudad. Actualmente los limones de Amalfi se suelen pelar, se cortan en finas rodajas y se combinan con ajo, aceite de oliva, una gota de vinagre de vino blanco, menta picada y sal. Comer limones crudos siempre me ha resultado difícil, pero para los locales el intenso sabor de estos chispeantes frutos amarillos constituye la esencia misma del verano.

El *Limone femminello sfusato amalfitano* se cultiva desde el siglo XII. *Fuso* significa 'huso' y *sfusato* hace alusión a su forma ahusada, ligeramente alargada. Es un limón de gran tamaño, de pulpa jugosa y gruesa cáscara llena de aceites esenciales y muy perfumada. En su interior nunca hay más de nueve segmentos y muy pocas semillas. Estas cualidades únicas han sido reconocidas por la Comunidad Europea y ha recibido la IGP (Indicazione Geografica Protetta), una denominación reservada a productos de calidad originarios de una región determinada. Ésta es una descripción muy apropiada del limón de Amalfi, cuyo territorio se extiende a lo largo de la costa de la bahía de Salerno a ambos lados de Amalfi, desde Positano hasta Vietri sul Mare. Los árboles crecen en amplias terrazas llamadas *macerine*,

nombre específico de Amalfi, dado que las terrazas de cítricos son conocidas en todas partes como *terrazzi* en lugar de *terrazze*, el nombre italiano para *terraza* en cualquier otro contexto. Los limoneros de Amalfi siempre se cultivan dentro de un andamiaje de soporte hecho de esbeltos postes de madera de castaño. Los postes se extraen de los bosques que pueblan las laderas de los montes Lattari, nombre que proviene de los rebaños de vacas lecheras que pastan en ellos. En los márgenes de la carretera de montaña que sobrevuela la ciudad siempre pueden verse altísimas pilas de postes de castaño. En invierno las terrazas de limones se protegen de las intensas lluvias y del granizo mediante una cubierta de cañas o mallas soportadas por esos postes. La cosecha comienza cada año el primero de febrero, cuando la fruta madura en los jardines de limones cercanos al mar. Tierra adentro, donde el clima es más frío y húmedo, los últimos limones se recogen a finales de octubre. A medida que avanza el verano el sabor de los frutos se va intensificando.

El cultivo de limones de Amalfi siempre ha requerido mucha mano de obra. Los postes de castaño, las piedras para construir los muros de contención de las terrazas, el estiércol e incluso la capa superior del suelo deben ser laboriosamente transportados ladera arriba desde el fondo del valle. En la época de la cosecha es preciso transportar ladera abajo los sacos de limones, de cincuenta y siete kilos cada uno. El cuidado de los árboles es una labor propia de un gimnasta al que le encante andar trepando por las terrazas y por empinados tramos de estrechos peldaños mientras transporta un pesado equipo. El armazón de postes de castaño debe cambiarse a intervalos regulares, aunque algunos agricultores han empezado a sustituir la madera por metal. Este cambio altera el aspecto intemporal de los bosquecillos de limoneros y exige una importante inversión, pero una vez colocado, el metal dura mucho más. Tradicionalmente los jardines de limoneros pasaban de padre a hijo, pero desde mediados del siglo XX la poca rentabilidad y la dureza del trabajo le han ido restando atractivo, por lo que poco a poco, terrazas que habían sido cultivadas durante siglos están siendo abandonadas.

La calle principal de Amalfi conduce fuera de la ciudad hasta la entrada del valle dei Mulini (valle de los Molinos), cuyas abruptas laderas están cubiertas de viñas y terrazas de limoneros. Actualmente los bordes del valle son un intrincado mosaico de color marrón y verde. El verde abunda más que el marrón, pero cada mancha marrón contiene una casa vacía y un huerto de limoneros abandonado, con sus troncos calcinados por falta de riego y años de sol implacable. Esta pérdida supone un peligro para la costa, cuyos escarpados acantilados son proclives a los corrimientos de tierra, mientras que las terrazas de piedra y raíces de los árboles han estabilizado el suelo durante siglos.

Con su desaparición, se teme que se produzcan corrimientos de tierras similares al desastre que mató a más de ciento sesenta habitantes de la cercana ciudad de Sarno en 1998.

Algunas familias se niegan a ver con pesimismo el futuro del cultivo de limones. Han unido fuerzas para crear la Cooperativa Amalfitana Trasformazione Agrumi, cooperativa agrícola centrada en la protección de los cultivos y en atraer a los jóvenes de nuevo al negocio. Marco Aceto, miembro fundador de la cooperativa, ofrece visitas a los antiguos huertos amurallados de limoneros de su familia, cuyas terrazas están unidas por estrechos escalones de piedra y la hierba crece abundante bajo la aterciopelada sombra de los árboles. Cuando acaba la visita, la madre de Marco aparece de repente de entre los árboles para ofrecer generosos trozos de pastel de limón, ensalada de limón dulce y vasitos de limoncello casero con los que brindamos por el futuro del *sfusato amalfitano*.

Uno de los libros de cocina más importantes del siglo XVIII es *Il Cuoco galante*, de Vincenzo Corrado. Contiene esta receta de sorbete de cidra y limón:

> Caliente tres libras de azúcar hasta que se disuelva. Añada la cáscara de una cidra y el zumo de varios limones hasta lograr el sabor deseado. Agregue dos vasos de agua y remueva con brío. Cuele la mezcla con un paño de lino en un recipiente cilíndrico. Para esta cantidad de sorbete necesitará ocho partes de hielo por una y media de sal. Hay que cerrar el recipiente y rodearlo de hielo, previamente picado y mezclado con sal, de manera que pueda girarlo fácilmente y a menudo. Cuando vea que se ha congelado hasta un dedo de profundidad, rompa la capa de hielo y repita el proceso hasta que el sorbete esté pálido y blando. Sirva en cuencos de loza.

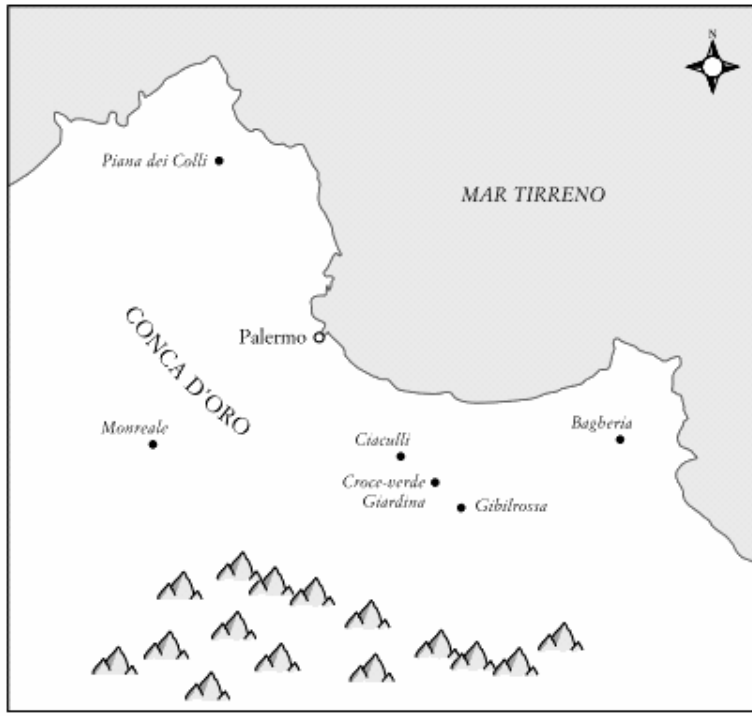
Un mes de agosto en Amalfi, cuando la temporada alta estaba en su apogeo, di la espalda a la abarrotada playa, me abrí paso entre la multitud que rodeaba el Duomo y me dirigí a las montañas. A medida que se avanza por la calle principal hacia el valle dei Mulini la muchedumbre va disminuyendo y se puede escuchar el murmullo del agua de la montaña corriendo bajo los pies. Este arroyo subterráneo fue utilizado para las máquinas de las fábricas de papel que todavía bordean la calle justo antes de que la ciudad se termine y comiencen los huertos de limoneros. Actualmente casi todas las fábricas de papel están en ruinas y el arroyo se desliza sin obstáculos hacia el mar. La calle también alberga un pequeño restaurante llamado Il Mulino, donde Giuseppina Orlando utiliza limones cultivados por su hermano

Girolamo para hacer pasta *calamarata* con almejas.

El plato tiene un olor tan penetrante que el exquisito aroma de los limones llega a la mesa mucho antes de que Girolamo atraviese la sala para servirlo. La primera vez que fui a Il Mulino no tuvo inconveniente en darnos la receta mientras comíamos. «Necesitas unas almejas, evidentemente, y un limón de Amalfi», explicó. Me dijo que cortara el limón en juliana y lo friera con aceite, ajo y perejil picado. Se añaden las almejas, se cubre la sartén y se deja a fuego lento hasta que se abren. Luego se añade la pasta hervida, pero no una cualquiera. La mejor para la receta es la *calamarata*, una pasta ancha, blanda y circular con la forma de un anillo de boda gigante.

Quedé tan impresionada por la *calamarata de* Giuseppina que trato de visitarla siempre que puedo. Una vez concerté una cita a la vuelta de la granja de Aceto, tras la visita a los jardines con uno de mis grupos de aficionados. Giuseppina había cocinado un almuerzo especial para nosotros centrado en el limón, y las mesas estaban adornadas con brillantes pilas de frutos. Tras la *calamarata* nos ofreció un suculento besugo al horno envuelto en hojas de limones de Amalfi, seguido de una *delizia di limone*, un esponjoso bizcocho con limoncello relleno de una maravillosa crema de limón helada. Todos estuvimos de acuerdo en que no había forma de pasar un día mejor en Amalfi.

Palermo
SICILIA
Catania


N
Piana dei Colli
MAR TIRRENO
CONCA D'ORO
Palermo
Monreale
Ciaculli
Bagheria
Croce-verde
Giardina
Gibilrossa

UNO DE LOS LUGARES MÁS SOLEADOS DE EUROPA

LIMONES SICILIANOS «COMO PÁLIDOS ROSTROS DE AMANTES…»

Hace ya muchos años que llegué a Palermo por mar y, sin embargo, todavía recuerdo la belleza de su emplazamiento, atrapada en el sinuoso abrazo de las montañas y el mar. El relato de Goethe de su travesía por mar de Nápoles a Palermo en 1787 está dominado por el mareo, pero cuando el barco al fin logró atracar se quedó extasiado ante la visión de la ciudad con las montañas al fondo iluminada por el sol vespertino. En lugar de apresurarse a la pasarela para llegar a tierra firme, se demoró a bordo durante tanto tiempo que al final la tripulación tuvo que escoltarle hasta el muelle.[34]

A pesar del encanto de su capital, los relatos de los viajeros sobre Sicilia siempre han puesto el énfasis por igual en su belleza excepcional y en los apestosos suburbios urbanos; en paisajes gloriosos y en el conjunto de «chozas oscuras y malolientes»[35] que se hacían pasar por pueblos en el desolado interior de la isla; sobre la sofisticación de la aristocracia de la isla y la burda brutalidad de sus bandidos y *mafiosi*. Sicilia ha conservado una reputación relacionada con el crimen organizado, la extrema pobreza generalizada y, sin embargo, quien visite Palermo por primera vez se asombrará ante la contradictoria evidencia de sus magníficos edificios: lujosas villas *art déco* yacen medio escondidas a la sombra de los modernos bloques de pisos del viale della Libertà; ornadas fachadas de iglesias y enormes palacios se alzan a lo largo de via Maqueda y via Vittorio Emanuele, mientras que el Teatro Massimo, un conjunto de imponentes cúpulas y columnas construido en 1876, fue en tiempos el teatro de la ópera más grande de Europa. Estas hermosas calles y edificios reflejan períodos de gran prosperidad, una prosperidad debida en parte a los cítricos.

Todo en Palermo y sus alrededores es adecuado para el cultivo de los cítricos. Se trata de uno de los lugares más soleados de Europa, y un gran anfiteatro de montañas lo protege de los vientos y detiene el paso de nubes procedentes del mar, obligándolas a descargar sus

cálidas lluvias sobre la tierra en invierno. A media hora en coche del centro de la ciudad se encuentra una franja de tierra conocida desde el siglo XV como la Conca d'Oro. Los naranjos y limoneros que crecen en este fértil terreno parecen parte de la vegetación natural, pero en realidad son expatriados que viven a miles de kilómetros de sus lugares de origen. Los limones crecieron por primera vez como monte bajo en los bosques de las estribaciones del Himalaya, y según Tyôzaburô Tanaka, el gran experto en cítricos japonés del siglo XX, todas las naranjas provienen de Assam y Birmania, donde eran conocidas como *naranga*, nombre que se cree deriva del tamil, en el que el prefijo *nar-* denota fragancia.[36] Sin embargo, estudios más recientes de botánicos que trabajan en la región china de Yunnan han revelado tantas formas primitivas de cítricos que hay razones para creer que muchas especies de naranjas son originarias de China.[37]

Los limones y las naranjas amargas llegaron a Italia por primera vez con los árabes que invadieron Sicilia occidental en el año 831, desembarcando en Mazara del Vallo, en la costa sudoeste de la isla. Hasta entonces sólo había habido una clase de cítricos en Europa, la cidra traída a Calabria por los judíos en el año 79 aproximadamente. En suelo italiano, el nombre *naranj*, o *naranja* como se llamó al fruto en el sur de España, se transformó en *arancio* para el árbol frutal y en *arancia* para la fruta. En italiano moderno la palabra *arancio* se utiliza como nombre y como adjetivo, al igual que *orange* en inglés, pero un nombre sólo puede funcionar como adjetivo si el objeto mismo es familiar para la población en general y hasta el siglo XIII los italianos no comenzaron a utilizar *rancio* y luego *arancio* como adjetivos.[38]

Al principio las naranjas amargas y los limones sólo los cultivaron los habitantes ricos, cuyos magníficos jardines de recreo eran también escenario para experimentos con plantas y árboles recientemente introducidos en la isla. El objetivo de estos ensayos era identificar plantas de cultivo comunes a otras partes del califato que pudieran cultivarse en Sicilia, y los cítricos fueron cultivados junto a otras plantas originarias de lugares tropicales y semitropicales, como la caña de azúcar, el arroz, las berenjenas, el algodón y las sandías. Entre estos recientes productos, el naranjo amargo era uno de los más resistentes, mientras que los limones resultaron ser muy frágiles. Son híbridos: la progenie de la fertilización cruzada entre la madre (la naranja amarga) y el padre (la cidra).[39] No resisten las heladas, las sequías, el calor o la lluvia excesivos y algunas personas dicen que su naturaleza delicada es un salto atrás hacia su primitiva existencia silvestre, cuando crecían bajo la protección de árboles de mayor tamaño.

El clima de Sicilia no contribuía a que la isla fuera un lugar adecuado para que crecieran los tiernos limones o incluso la más

robusta naranja amarga, como cultivos agrícolas. Sólo había humedad en invierno, cuando, como observó Giuseppe Tomasi di Lampedusa en su novela *El Gatopardo*, la lluvias son «siempre tempestuosas, a cuyo paso enloquecen los resecos torrentes y se ahogan los animales y los hombres que una semana antes morían de sed». Y luego está el verano abrasador, «largo y funesto como el invierno ruso».[40]

Para que medraran y pudieran cultivarse a escala comercial, los cítricos y todas aquellas nuevas plantas exóticas necesitaban tanto el calor del verano como la humedad del invierno, a semejanza de los climas húmedos y calurosos de sus tierras nativas. Estas condiciones podían recrearse mediante un eficiente sistema de riego, pero cuando llegaron a Sicilia los primeros agricultores musulmanes encontraron únicamente los restos desmoronados y ruinosos de los acueductos, tuberías y presas construidos entre los años 211 y 440, cuando la isla formaba parte del Imperio romano.[41] Era posible reparar el sistema de riego clásico, pero estaba diseñado para captar las lluvias invernales y el agua de las crecidas, que sólo podía transportarse hasta donde las llevara la gravedad. Bajo el Imperio romano, el año agrícola de Sicilia había estado definido por la disponibilidad de agua, de modo que comenzaba en otoño, cuando el tiempo cambiaba y caían las primeras lluvias, y terminaba en primavera, cuando el agua se agotaba. En verano la tierra permanecía en barbecho, reseca y abandonada al sol abrasador.

El nuevo sistema de riego era un híbrido, una inteligente mezcla de ideas procedentes de una variedad de fuentes del amplio territorio del califato islámico. Se reparó lo que quedaba de la infraestructura clásica, se amplió y dotó de una profusión de dispositivos tomados de sofisticados sistemas utilizados para retener, canalizar, almacenar, elevar y distribuir agua en Egipto, Yemen, Mesopotamia y Oriente. Se utilizó cada río, manantial y lago, se captó el agua de lluvia con zanjas en las laderas de colinas o montañas y con los *qanat*, largos túneles interconectados practicados a través de la roca madre por debajo del suelo para recoger el agua de los acuíferos.

Se llevó el agua a pozos o depósitos a través de acueductos, acequias, conductos o canales y se almacenó en lagos artificiales, balsas, embalses, presas y cisternas. Se elevaba hasta zonas donde no podía llegar por gravedad mediante norias accionadas hidráulicamente o por tracción animal. El agua era transportada en cubos o bolsas sujetas a la circunferencia de la noria. Esta combinación de diferentes métodos y dispositivos produjo un suministro más abundante y continuado de agua de la que Sicilia había conocido jamás, con el resultado de cosechas más abundantes y fiables.[42] El paisaje de regadío reflejaba un alto nivel de organización social entre agricultores, que debían firmar contratos o llegar a

acuerdos para compartir el agua disponible, para mantener su parte del sistema en buen estado y hacer uso de él solamente en el tiempo asignado. El riego también alteró la importancia de la agricultura de la isla, haciendo que resultara un trabajo mucho más rentable y una fuente de empleo más fiable.

Los árabes habían llevado los limones y las naranjas amargas por la Ruta de la Seda a Persia, donde el nombre de la naranja se transformó en *naranj*. Cuando el naranjo amargo migró desde Oriente Medio hasta Europa, las recetas fueron evolucionando al incluir el penetrante e intenso sabor de su fruto. En Bagdad la naranja amarga se convirtió en un ingrediente clave de la *naranjiya*, según se dice, uno de los platos persas más antiguos, cuya popularidad aún perdura. Muhammad al-Khatib al-Baghdadi lo incluye en su libro de recetas del siglo XIII.[43]

LA «NARANJIYA»

> Al-Khatib comienza por hervir a fuego lento carne de cordero cortada en dados a la que se añade puerro, cebolla y zanahoria picados; luego agrega un poco de comino, semillas de cilantro, una ramita de canela, jengibre, pimienta, lentisco molido y unas hojitas de menta. Cuando está casi hecho, pica la carne con los condimentos y forma albóndigas de tamaño mediano. Y entonces interviene la naranja, realzando la receta y transformándola en algo distinto y exótico. Después de untar las paredes de la cazuela con menta seca, vierte el zumo de tres naranjas amargas. Obtener el zumo de las naranjas es una operación delicada en el libro de Al-Khatib. Debe ser realizada rápidamente por dos personas: una exprime la fruta y la otra cuela el zumo. Por último añade semillas de cardamomo molido al zumo de naranja antes de poner en él las albóndigas. Lo cuece a fuego lento durante un rato y lo sirve con menta seca espolvoreada.

Bal'harm, la ciudad al noroeste del actual Palermo, se convirtió en la capital de la Sicilia musulmana. Un relato de primera mano del paisaje perpetuamente productivo y regado que la rodeaba se encuentra en el *Libro de los caminos y los reinos*, una descripción de un viaje de treinta años por el califato islámico e iniciado en Bagdad en el siglo X por un comerciante y viajero musulmán llamado Ibn Hawqal. El puerto de Palermo fue su última escala: llegó en el año 972. Luego regresó a Bagdad, donde dedicó una década a escribir su libro, que terminó en el año 988. Su descripción de Palermo es extraordinariamente detallada. Le disgustó casi todo de una ciudad en

la que «ya no queda ni una persona inteligente o capaz, alguien con el mínimo conocimiento de ciencia, o con algo de nobleza de espíritu o auténtico sentimiento religioso», situación de la que culpaba en parte al mal hábito de sus habitantes de comer cebollas. Sin embargo, se sintió conmovido por la belleza del paisaje que rodeaba la ciudad, los arroyos que bajaban de las montañas al este y al oeste, las norias que bordeaban sus orillas y las tierras a ambos lados de éstas, sembradas de frutales, caña de azúcar, papiros y calabazas.[44]

A las afueras de Palermo Ibn Hawqal encontró una gran abundancia de huertos, todos ellos regados por agua bombeada de los arroyos por medio de norias.[45] Fue aquí donde se plantaron los primeros naranjos y limoneros. En el norte de África y Próximo Oriente se utilizaba la palabra *paradisi* para describir estos recluidos espacios de verdor en los que se podía escuchar el murmullo del agua deslizándose y oler el perfume de flores y árboles floridos, a modo de umbríos santuarios separados del tosco paisaje exterior por altos muros. La belleza de los jardines fue celebrada en un género de poesía llamado *rawdiya* ('poemas de jardines'), en los que naranjas y limones eran frecuentes protagonistas. Abu al-Hasan Ali, poeta islámico que vivió en Sicilia bajo el dominio normando a finales del siglo XI, describió las naranjas tan puras como oro que llueve sobre la tierra y allí adopta la forma de relucientes esferas. Ab dar-Rahman, otro poeta arábigo-siciliano, escribió:

> Entre ramas de esmeralda
> las naranjas de la isla son un fuego abrasador.
> Pálidos rostros de amantes los limones son,
> sumidos toda la noche en llanto.[46]

Estos maravillosos jardines islámicos han desaparecido hace mucho tiempo, aunque los huertecillos de cítricos sicilianos conmemoran su presencia al ser conocidos todavía como *giardini* o incluso *paradisi* en la costa oriental de la isla, nombres que conservan el eco de su asociación islámica con la belleza, la intimidad y el recogimiento, auténticos oasis en medio de un paisaje árido y desértico.

Mientras uno está en Palermo es fácil pasar todo el tiempo en las amplias avenidas bulliciosas debido al tráfico y bordeadas de magníficos palacios, restaurantes y un número de iglesias barrocas suficiente para ocupar una semana del visitante. Sin embargo, si abandonamos via Maqueda y caminamos hacia el este en dirección al mar, pronto nos encontraremos en La Kalsa, un barrio que muestra los signos de la ocupación árabe en sus estrechas callejuelas, que se remontan al siglo IX. El nombre proviene de *al Khalesa*, la palabra árabe para designar lo «puro», y siempre que he explorado sus calles

estaban lo suficientemente tranquilas como para permitir a pandillas de niños jugar al fútbol y a los perros abandonados dirigirse a sus urgentes ocupaciones sin ser molestados. Suele oler a madera quemada, a veces a basura, y no resulta difícil imaginarse uno mismo en el corazón de Bal'harm, que una vez fue la ciudad más civilizada e intelectualmente avanzada de Europa.

Zagara, otra palabra siciliana que deriva del árabe, ha sido adaptada en toda Italia para designar a la flor de azahar y el vocabulario especializado en regadío de la isla nunca se ha desprendido de sus raíces árabes, de modo que un tanque de agua es una *gebbia*, del árabe *gabiya*, un arroyo es una *favara*, de *fawarra*, el mecanismo utilizado para bombear el agua de pozos, ríos o tanques es una *senia*, de *saniya*, y el canal elevado que transporta el agua a los árboles es una *saia*, de *saquiya*.[47] Ésta era la parafernalia del cultivo de los cítricos, e incluso hoy, cuando existen bombas eléctricas y modernos sistemas a presión, no es infrecuente encontrar agua accionada exactamente de la misma manera que hace más de mil años.

El jardín botánico de Palermo es un centro internacional de investigación hortícola y, sin embargo, los cítricos se siguen regando mediante el antiguo sistema árabe. ¿Y por qué se iba dejar de utilizar si todavía funciona? Una vez pedí a un jardinero que me explicara el proceso de riego. Primero me mostró el agua que estaba siendo bombeada bajo tierra. La bomba era eléctrica, pero a nivel del suelo el agua era liberada en una *senia*, un canal de piedra elevado construido según el diseño tradicional. El agua circulaba en torno al perímetro del jardín hasta llegar a un huertecillo de cítricos. A continuación el jardinero abrió una pequeña compuerta, dejándola fluir hacia un canal temporal que había practicado en la polvorienta tierra roja a sus pies. A la luz del sol el agua destellaba como claras de huevo mientras se deslizaba entre el polvo hacia los árboles. Cuando llegó a ellos, abrió una bifurcación en el canal con el rastrillo. Al ser desviada de repente, el agua se dirigió a toda prisa a un espacio cerrado por un pequeño terraplén realizado con la tierra rastrillada al pie del árbol. El suelo estaba reseco y el agua parecía vacilar en su superficie, como si prefiriera seguir corriendo, pero mientras miraba, el suelo fue apurando poco a poco el pequeño lago y el limonero recibió su preciosa dosis de líquido. El jardinero permaneció un momento quieto, como aturdido por tanta atención a los hechos cotidianos de su vida, y yo me quedé quieta también, saboreando el vínculo ininterrumpido entre los siglos IX y XXI.

El regadío fue solamente un aspecto de la revolución agrícola que hizo posible el cultivo de naranjas y limones. Su primitiva evolución

en suelos ricos en nutrientes del bosque dotó a los cítricos de un hambre perpetua que sólo les permitía prosperar en suelos fértiles. No obstante, la mayor parte del paisaje siciliano era abrupto, rocoso y seco, y los agricultores árabes tuvieron que hacerlo más acogedor para los frágiles recién llegados mejorando la estructura y fertilidad del suelo.

Las técnicas que utilizaron están descritas en *Kitab al-Felahah*, el 'Libro de la agricultura', un tratado de treinta y cuatro capítulos escrito por Ibnal-Awam a finales del siglo XII.[48] El libro combinaba los conocimientos clásicos con información de la literatura científica árabe y la experiencia práctica de Ibn al-Awam obtenida en el cultivo de sus propias tierras cerca de Sevilla, al sur de España. Hace referencia a más de cincuenta clases diferentes de frutales, incluidos cidros, naranjos amargos y limoneros, pero sea cual sea la planta que describa, siempre parte del suelo. En la frase inicial explica que «el primer paso en la ciencia de la agricultura es reconocer los suelos y aprender a distinguir cuáles son de buena calidad y cuáles no. Quien no posee este conocimiento carece del primer principio y merece ser considerado un ignorante». Pero sus lectores no podían permanecer sumidos en la ignorancia durante mucho tiempo porque explicaba exactamente cómo distinguir diferentes calidades de suelo por su textura, color y la vegetación que crece sobre ellos. Era muy consciente de la importancia de mantener el suelo en buen estado conservando su fertilidad y mejorando su estructura. Los suelos con una estructura pobre podrían ser mejorados mezclándolos con otros suelos. Un suelo de arcilla dura podía ablandarse añadiéndole arena, y el suelo demasiado arenoso podía recibir más consistencia añadiéndole arcilla. También aconsejaba mezclar el suelo con ladrillos rotos, tejas, trapos y compost casero para mejorar su textura. La adición de todo tipo de estiércol de aves y otros animales, excrementos y orina humanos o marfil molido también podía mejorar la fertilidad del suelo.

El mundo era un lugar peligroso para los cultivadores de cítricos e Ibn al-Awam les avisaba de que protegieran sus árboles de la visita de mujeres menstruantes, ya que su mera presencia provocaría la pérdida total de frutos y hojas. Se los podía proteger de intrusos como camellos o ganado con un líquido hecho con excrementos de perro o «mejor aún, porque no será arrastrado», con una emulsión de agua y la grasa de cachorros hervidos mezclado con orina humana.[49] No sorprende que «trapos empapados en esta mezcla y atados a los árboles repelen a los animales por su mal olor». Los árboles sicilianos no fueron perturbados por el ganado, pero el resto de técnicas de Ibn al-Awam se implantaron perfectamente en Sicilia.

El dominio musulmán comenzó a desmoronarse en 1060 cuando el

conde Roger de Hauteville, aventurero y guerrero normando, invadió la isla con un ejército de caballeros pertrechados de pesadas armaduras y montados en vigorosos caballos. Los soldados sarracenos, con sus pequeños caballos y ligeras armaduras, no pudieron competir con ellos y hacia el año 1091 los normandos habían conquistado Sicilia. Absorbieron lo mejor de la ciencia islámica y siguieron cultivando y practicando la jardinería como sus predecesores, situación que el autor estadounidense John McPhee describió en su libro *Oranges* en los siguientes términos:

> La conquista normanda de Sicilia fue objeto de escándalo. Las mentes normandas se disolvieron en los vapores de la cultura musulmana. Los austeros caballeros de Honfleur y Bayeux aparecieron de repente por las calles de Palermo vistiendo flotantes túnicas y creando harenes de asombrosa diversidad mientras la Iglesia se enfurecía. Los pachás normandos crearon sus propias alhambras. Se hicieron musulmanes con un estilo tan notable que los poetas árabes no tardaron en alabar a los nuevos Xanadús normandos.[50]

Y también es cierto que Ibn Yubair, árabe nacido en Valencia que naufragó en la costa de Sicilia en 1185, describió el reino normando y Palermo como «una ciudad antigua y elegante, magnífica y llena de gracia, atractiva de contemplar. Flamantemente instalada entre campos y llanuras llenos de jardines, con amplias calles y avenidas, llama la atención por su perfección».[51] Los parques reales de caza llenos de ciervos, lagos, canales y jardines perfumados con frutos y flores rodeaban la ciudad, «al igual que un collar de perlas rodea el hermoso cuello de una joven».[52] Uno de estos encantadores jardines normandos estaba en Castello di Maredolce. Cuando fue construido en el siglo X, Maredolce, o La Favara como se llamaba entonces, era el alcázar de un emir. El agua descendía desde un arroyo de montaña, formando un lago de agua dulce asombrosamente cercano al mar. Cuando el rey normando Roger II conquistó el castillo, cambió su nombre y construyó un jardín en torno al lago y a varios arroyos. En una isla en medio del lago crecían las naranjas y Abd ar-Rahman, poeta árabe de la corte del rey Roger, las describió inclinadas sobre el agua, «como si quisieran ver los peces que nadaban en él y sonreírles», y comparó sus frutos con fuegos encendidos entre las verdes hojas de los árboles. Se puede ver fugazmente Maredolce cuando se sale de Palermo en dirección a Catania, aunque es difícil hacer frente al tráfico, que siempre parece dispuesto a echarte de la ciudad a toda prisa.[53] El castillo vacío parece enorme, antiguo y exótico entre los bloques de pisos y fábricas producto del crecimiento urbano descontrolado que caracteriza al barrio de Brancaccio bajo el control

de la mafia. Hoy en día el curso del arroyo que antaño alimentaba el lago de agua dulce ha sido desviado por la carretera de dos carriles por la que avanza el tráfico y en Maredolce no queda nada más que un poco de hierba mal cuidada y unas cuantas palmeras.

El dominio normando concluyó en 1266 cuando Carlos I de Anjou invadió la isla y mató al rey. Carlos fue un gobernante impopular y fue expulsado en 1282 durante el violento alzamiento conocido como Vísperas Sicilianas. Cuando el trono fue confiado a Pedro de Aragón, Sicilia se convirtió en un puesto avanzado de España y así permaneció durante cuatrocientos años. Bajo el dominio de la Corona española se transformó en un lugar atrasado y aislado, y el sistema feudal resistió allí hasta la ocupación británica de 1806-1815. Gran parte de la Conca d'Oro fue repartida en grandes fincas y durante los siglos XVI y XVII los terratenientes emplearon sus rentas en construir los magníficos palacios que hoy bordean las calles de Palermo y en comprar títulos aristocráticos a los españoles.[54] Aun así, en 1551 el monje dominico e historiador Leandro Alberti describió la Conca d'Oro como «un paisaje fértil y agradable, rico en encantadores jardines llenos de cidros, naranjos y limoneros y otros deliciosos árboles frutales plantados en hileras»,[55] descripción que recuerda los jardines árabes de setecientos años atrás.

La explosión de cítricos que se produjo en Sicilia durante más de cien años se puede rastrear hasta el siglo XVIII, y siempre que viajo desde Catania, en la costa este, hasta Palermo, en el noroeste, me quedo asombrada por el profundo impacto que el cultivo de naranjas y limones tuvo sobre el paisaje. Gran parte del viaje se desarrolla por el interior de la isla, donde han crecido pocos árboles desde que los romanos desbrozaron el terreno y plantaron trigo. Es un paisaje vasto y lunar de colinas semiáridas y todo lo que se mueve contra ese fondo vacío parece diminuto y teatral. Una vez contemplé desde la autopista a un hombre que trataba de atrapar a su caballo, dos siluetas congeladas contra un cielo vacío. En otra ocasión, al cruzar la isla vi a un pastor en la ladera de una colina, sus ovejas apretadas en un estrecho nudo por los perros guardianes. Pero al aproximarse a Palermo, estos desvaídos espacios vacíos empiezan a llenarse con las animadas formas de los limoneros. Muchos de ellos crecen entre altos bloques de pisos o junto a los amplios cinturones que rodean la ciudad, pero el contraste entre el vacío interior de la isla y esta atestada imagen de fertilidad sigue siendo tan profundo hoy como lo era en el siglo XVIII, cuando el comercio de limones y naranjas dulces empezó a crecer sin parar.

La fruta de la Conca d'Oro siempre se ha vendido en la península italiana, pero en el siglo XVIII también se exportaba al norte de Europa. Los limones sicilianos tenían una gran variedad de usos. Los

cocineros del norte de Europa llevaban utilizando agraz hecho de uvas amargas, vinagre, membrillos o manzanas silvestres para obtener un condimento agrio, pero en cuanto hubo limones disponibles su zumo suplantó al resto de opciones.[56] De una cosecha no se desperdiciaba nada. Hasta el peor de los frutos era exprimido para obtener zumo que sería exportado como concentrado y luego procesado para producir ácido cítrico utilizado como condimento y conservante. También había un mercado creciente de otros derivados del limón, como la cáscara y las esencias, utilizadas para condimentar alimentos y bebidas, y aceites esenciales extraídos de la cáscara y empleados en la industria del perfume.

A mediados del siglo XVIII la producción de cítricos se había vuelto muy lucrativa para las familias aristocráticas cuyos derechos sobre la propiedad de la tierra en la Conca d'Oro se remontaban a la Edad Media. El rumor de sustanciosas ganancias atrajo a nuevos inversores a la zona, algunos de ellos familias burguesas que habían progresado en las pequeñas ciudades del interior de la isla y acudían a Palermo en busca de una vida más sofisticada y nuevas oportunidades económicas. Otros eran comerciantes o abogados que habían hecho el suficiente dinero para comprarse títulos aristocráticos. Querían exhibir su nuevo estatus invirtiendo en grandes fincas.[57]

Estos nuevos propietarios dedicaron su riqueza a mejorar el suelo y a plantar olivos, cítricos y viñas, haciendo que la Conca d'Oro luciese más bella que nunca. Olivos y viñas se plantaban en las zonas más secas y los cítricos en zonas en las que existiera un suministro de agua fiable. Entonces los viejos y los nuevos propietarios se pusieron a construir elegantes villas contra el oscuro fondo de los brillantes cítricos o de los polvorientos olivos en Piana dei Colli, al noroeste de la ciudad, Monreale, al sudeste, y en el antiguo estado feudal de Bagheria, al este.

Para llegar hoy a Bagheria hay que tomar la carretera de Palermo que circunda la costa. Siempre disfruto del viaje a través de los suburbios de la ciudad, donde la carretera pasa junto a una casa rodeada por una cortina blanca y móvil de palomas. Pertenecen a un hombre que las alquila para bodas. Las suelta cuando los novios salen de la iglesia y para cuando llega a casa, ellas ya han regresado. Hoy en día la carretera avanza a través de bloques de pisos casi todo el tiempo, pero cuando se acerca a Bagheria el número de encantadoras villas del siglo XVIII, con imponentes puertas de entrada y largas avenidas dispersas entre la autopista, complejas vías de acceso y bosques de cítricos, es totalmente extraordinario.

Una de ellas es Villa Spedalotto, construida a finales del siglo XVIII y oculta detrás de los altos muros de un enorme patio. La vista desde la amplia terraza en la parte posterior de la villa milagrosamente no

queda interrumpida por nuevas carreteras o edificios, de modo que nada entorpece la gran extensión de cítricos que llega hasta el mar. La antigua caseta de bombeo todavía permanece en pie al borde de los huertos, en recuerdo de las tediosas vidas de generaciones de burros que dieron vueltas a la noria dentro de ella, bombeando agua y enviándola a borbotones a dos albercas en el exterior. Y en la ciudad más villas y palacios construidos de toba y caliza bordean las calles. Son edificios alegres, profusamente adornados con balaustradas, escaleras y frisos tallados. Algunos todavía conservan sus capillas y teatros, salones llenos de frescos, salas de baile repletas de espejos y hermosos jardines con terrazas, fuentes y amplias vistas sobre bosquecillos de naranjos y limoneros que llegan hasta el mar.

Hay un edificio en Bagheria que siempre ha destacado entre los demás, Villa Palagonia, que se encuentra detrás de un alto muro en el centro de la ciudad. Cuando fue construida en 1715 era bastante normal, pero eso cambió tras heredarla en 1749 el príncipe Ferdinando Gravina. El primer signo de lo extraño de Palagonia se aprecia cuando se llega al jardín, donde hileras de naranjos crecen junto a palmeras y cícadas a ambos lados del camino, y en él destaca el color de sus llamativos frutos caídos contra el ocre rojizo del suelo. Detrás, el remate del muro del jardín circular está abarrotado de deterioradas estatuas de arenisca de enanos y jorobados, soldados, músicos, caballos, dragones y una infinidad de extrañas figuras. Cuando Goethe visitó la villa en 1787 señaló que las figuras estaban «ejecutadas en masa y creadas sin pies ni cabeza, reunidas también sin elección ni plan, […] ese zócalo, esos pedestales y esos monstruos colocados en fila hasta perderse de vista».[58] Actualmente la magistral escalinata de piedra conduce a una serie de salas y terrazas vacías en el primer piso, donde los espejos de paredes y techos de la sala de baile hace tiempo que se han ennegrecido a causa del óxido.

Goethe recorrió toda Sicilia y, como muchos otros viajeros ingleses, franceses y alemanes que hacían el Grand Tour, quedó cautivado por la belleza del paisaje. Años después concentró un anhelo común a los europeos del norte por la belleza, calidez y placer de vivir en el Mediterráneo en una pregunta que parece obsesionar nuestra imaginación colectiva: «¿Conoces el país donde florece el limonero […]? ¿Lo conoces bien?».[59] Muchos de los contemporáneos de Goethe lo conocían bien, y los *vedutisti* italianos que suministraban a los turistas pinturas de paisajes, vistas urbanas y estudios de monumentos antiguos ya habían comenzado a incluir la Conca d'Oro entre sus temas. *Panorama de Palermo y la Conca d'Oro desde Monreale*, pintado por Giovanni Battista Lusieri en 1782, muestra la exuberante llanura entre las montañas y el mar salpicada de huertos de limoneros amurallados conectados por rectos caminos a una serie de granjas y

graneros, construidos todos con la misma piedra dorada. Pero era un paisaje en transición y a finales del siglo XVIII los beneficios cosechados por los cítricos habían aumentado hasta cifras inimaginables. Fueron varios los acontecimientos que se combinaron para llevar el cultivo de limones a una escala industrial, convirtiéndose en la primera forma de agricultura industrializada que había conocido Sicilia.

UN REMEDIO CONTRA EL ESCORBUTO

El inicio del boom del limón se produjo cuando la Marina Real Británica aceptó que el zumo de limón o *agro*, como se llamaba a su amargo concentrado, podía utilizarse tanto para prevenir como para curar el escorbuto. Esta enfermedad está causada por una aguda deficiencia de ácido ascórbico, también conocido como vitamina C. Se caracteriza por provocar apatía, debilidad y por una serie de síntomas repulsivos, como encías putrefactas y sangrantes, desprendimiento de los dientes, aliento fétido, hematomas e hinchazón de miembros. Si no se trata, el enfermo puede morir. La mayoría de mamíferos producen ellos mismos la vitamina C, pero el hombre, junto con otros primates y, curiosamente, los conejillos de indias, está obligado a consumirla.

Cualquiera que lleve una dieta normal en la que consuma fruta y verduras frescas absorbe la cantidad suficiente de vitamina C, por lo que el escorbuto se asocia por lo común a los marinos que realizan largas travesías por mar. Durante siglos se sabía que se podía curar rápida y eficientemente comiendo cítricos, pero las naciones—cuyos navíos necesitaban protección—tardaron mucho tiempo en aceptarlo.

Al observar el éxito de los cítricos en el tratamiento del escorbuto los médicos dedujeron que era el contenido en ácido de la fruta lo que tenía un efecto terapéutico. Basándose en ello, comenzaron a inventar complejas alternativas a los cítricos y hacia 1696 la palabra *antiescorbuticks* [antiescorbútico] entró a formar parte del *Oxford English Dictionary* por vez primera.[60] En 1747 un médico de la Armada de Edimburgo llamado James Lind emprendió el primer ensayo terapéutico controlado con zumo de limón para tratar el escorbuto. Algunas personas afirman incluso que se trató del primer ensayo clínico de la historia. Lind era cirujano en el *Salisbury*, buque que operaba en el golfo de Vizcaya. Registró su propio relato del experimento en *A Treatise of the Scurvy*, publicado en 1753:

> El 20 de mayo de 1747 subí a bordo del *Salisbury* doce pacientes con escorbuto. Sus estados eran similares. En general, todos presentaban encías pútridas, manchas y cansancio, así

> como debilidad en las piernas…Yacían juntos en un departamento que se había adecuado para los enfermos en la bodega de proa y todos seguían la misma dieta […] A dos de ellos se les administraba un cuarto de sidra al día. A otros dos, veinticinco gotas de vitriolo tres veces al día […] Otros dos tomaban dos cucharadas de vinagre tres veces al día con el estómago vacío […] A dos de los que se encontraban peor y presentaban rigidez en los tendones de las corvas (síntoma que nadie más tenía) se les prescribió un tratamiento a base de agua de mar […] A otros dos se les daba a cada uno dos naranjas y un limón cada día. Los comían con gran avidez a diferentes horas con el estómago vacío. Continuaron durante seis días con este tratamiento después de consumir las cantidades asignadas […] Los dos pacientes restantes tomaban una dosis del tamaño de una nuez moscada tres veces al día del preparado recomendado por el cirujano de un hospital, compuesto de ajo, semilla de mostaza, raíz de rábano, bálsamo de Perú y goma de mirra […] El resultado fue que los efectos más visibles de mejoría se produjeron con el uso de naranjas y limones; uno de los que habían sido tratados con estas frutas estuvo listo para el servicio a los seis días […] Como tendré ocasión de observar en otro lugar los efectos de otras medicinas sobre esta enfermedad, aquí sólo resaltaré que el resultado de mi experimento fue que las naranjas y los limones fueron los remedios más eficaces para este trastorno en el mar.

El experimento de Lind debería haber terminado con el escorbuto en la Marina Real Británica, pero el Almirantazgo tardó más de cuarenta años en aceptar sus hallazgos y en legalizar el requisito de que los marinos se protegieran de la enfermedad tomando una onza de azúcar mezclada con una onza de zumo de limón una vez transcurridas dos semanas en el mar. La nueva orden tuvo resultados radicales. En 1780, 1457 pacientes fueron ingresados en el Hospital Haslar de la Armada en Gosport, Hampshire, mientras que en 1806 sólo se registraron allí dos casos de escorbuto.[61] Al principio los limones procedían de España, pero en 1798 Nelson conquistó Malta y desde 1803 en adelante el Almirantazgo confió a Malta y Sicilia el suministro de zumo de limón a la Armada británica en todo el mundo, por lo que algunas personas observaron que Nelson había transformado Sicilia en una inmensa fábrica de zumo de limón.

El zumo de limón o limones conservados en agua de mar fueron pronto utilizados por diferentes naciones para tratar el escorbuto. Sin embargo, en 1845 el gobernador de las Bermudas indicó que la Marina Real Británica podía sustituir los limones sicilianos y malteses

por las limas cultivadas en las plantaciones de las Antillas. Había en ello una lógica patriótica y en 1860 el Almirantazgo abandonó a sus proveedores sicilianos y firmó un contrato en las Antillas para el suministro de limas caribeñas a toda la Armada. Por aquel entonces todo el mundo estaba de acuerdo en que los limones curaban el escorbuto, pero los británicos no diferenciaban las especies de cítricos y la palabra *lima* se utiliza a menudo como nombre genérico para toda clase de cítricos, motivo por el que la zona de los muelles de Londres donde se desembarcaban los limones se llamaba, y sigue llamándose, Limehouse.

Nadie entendía exactamente por qué los limones curaban el escorbuto y sus efectos terapéuticos se atribuían a la acidez de su zumo. Las limas del Caribe eran muy ácidas, por lo que era lógico asumir que tendrían un efecto antiescorbútico más potente que los limones. Pero los cítricos no son intercambiables y la lima fresca contiene solamente la mitad de vitamina C que el zumo de limón. Y para empeorar aún más las cosas, el zumo de lima suministrado a la armada ni siquiera era recién exprimido; lo conservaban durante largo tiempo en recipientes abiertos y se trasvasaba mediante tubos de cobre. Lamentablemente, la vitamina C se descompone por efecto de la luz, el aire y el calor, y su destrucción se ve acelerada por los iones de cobre.

Gracias a la introducción de los barcos de vapor a mediados del siglo XIX, los importantes errores de la Armada tuvieron poco efecto sobre los marinos británicos. La duración de los viajes se redujo tanto que no les daba tiempo a contraer el escorbuto antes de que desembarcaran. Sin embargo, la Armada siguió administrando zumo de lima, de modo que a los marineros británicos se les conocía como *limeys*, apodo que con el tiempo se extendería a todos los británicos.

Por entonces las tripulaciones que hacían largos viajes y corrían el riesgo de contraer el escorbuto eran la de los balleneros y la de las expediciones polares. La diferencia crucial entre limas y limones quedó espectacularmente demostrada en 1875, cuando George Nares dirigió la Expedición Británica al Ártico en un fallido intento de llegar al Polo Norte a través de Groenlandia.[62] El completo fracaso de esta expedición se debió casi por entero al escorbuto, que afligió tanto a la patrulla en trineos por tierra firme como a los hombres que permanecieron a bordo del barco, tomando obedientemente su dosis de zumo de lima cada día, siguiendo instrucciones del Director General Médico Naval. Se trató de un hecho sumamente embarazoso para la Marina Real Británica, que había pregonado ser capaz de mantener a una tripulación protegida contra el escorbuto durante dos años.

Pasó mucho tiempo antes de que alguien comprendiera por qué el

zumo de limón curaba el escorbuto. Cuando se descubrió el papel de las vitaminas en la nutrición humana, se asumió que el ingrediente activo debía ser una vitamina, a la que se llamó vitamina C. Varios grupos de científicos de todo el mundo trataron de aislar la vitamina C del zumo de limón llevando a cabo experimentos con la nutrición de conejillos de indias. En 1927, el bioquímico húngaro Albert Szent-Györgyi aisló un compuesto al que llamó ácido hexurónico. Pocos años después realizó su propio experimento con dos grupos de conejillos de indias. Alimentó a un grupo con comida que había sido hervida para destruir su contenido en vitamina C y al otro con comida enriquecida con ácido hexurónico. El grupo alimentado con la comida enriquecida prosperó, mientras que los otros conejillos de indias desarrollaron el escorbuto y murieron. El experimento demostró que el ácido hexurónico era el ingrediente antiescorbútico del zumo de limón, y su nombre cambió pronto por el de ácido ascórbico, aunque normalmente nos referimos a él como vitamina C. Szent-Györgyi ganó el Premio Nobel por su labor en 1937.

UNA COPA DORADA LLENA DE LIMONES AMARGOS

LA EXTRAORDINARIA RIQUEZA DE LA COSTA OESTE DE SICILIA

La llanura que se extiende entre la ciudad de Palermo, las montañas y el mar ha sido conocida como la Conca d'Oro durante siglos. Para algunas personas el nombre se remonta a un poema de un poeta siciliano de mediados del siglo XV llamado Angelo Callimaco. La describió como una *aurea concha*, una concha de oro más bella aún que la utilizada por Venus para cruzar el mar.[63] Pero *conca* en italiano se traduce también como 'copa', 'ánfora', y en mi opinión una copa dorada contiene una promesa de belleza aún mayor que una concha de oro. Al este de la ciudad una empinada y sinuosa carretera conduce al pueblo de Gibilrossa. Desde este lugar estratégico, esa tierra parece un generoso regazo verde suspendido entre las dos amplias cimas del monte Grifone. Por un lado está rodeada por un fulgurante mar azul y por el otro se encuentra cercada por la desordenada sucesión de bloques de pisos que conforman las afueras de Palermo.

Hace un siglo esta extensión de terreno, desde la montaña hasta el mar, estaba prácticamente cubierta por huertos de limoneros. Hoy las carreteras y los edificios modernos fragmentan los restos de aquel verde tapiz, aunque desde Gibilrossa todavía se pueden ver unos pocos muros de arenisca rodeando los huertos de limoneros a ras de suelo o ligeramente elevados, con las terrazas de cítricos en las laderas inferiores de la montaña y algunas encantadoras casas de campo amuralladas llamadas *bagli* dispersas en el paisaje. Es una hermosa vista y, sin embargo, durante el siglo XIX tuvieron lugar aquí, en este precioso escenario de verdor, algunos hechos siniestros y desagradables. Los actores de esos actos delictivos fueron bandidos, contrabandistas, ladrones de ganado y otros con profesiones más respetables, como abogados, políticos, estadistas y agricultores. Les unía un ansia de dinero y poder y se juntaron por primera vez entre los limoneros de la Conca d'Oro para constituir una organización que pronto sería conocida como la mafia, palabra derivada del adjetivo *mafioso*, que significa 'valiente' o 'guapo' en el dialecto de Palermo.[64]

Aunque el contrato de Sicilia con Gran Bretaña duró menos de cincuenta años, el boom de los cítricos no disminuyó al crearse un importante negocio de exportación de cítricos a Estados Unidos. El primer cargamento de limones fue enviado en 1807 y para 1830 las remesas de naranjas y limones llegaban a Nueva York todos los meses del año.[65] En 1832 Estados Unidos suprimió los aranceles a los cítricos italianos y la cantidad de limones exportados se incrementó casi inmediatamente de 3,5 millones de kilos a más de 10,5 millones. En 1857 más de 19 millones de kilos de fruta realizaban el viaje por mar. La fruta más valiosa se embalaba cuidadosamente en cajas de madera

de «estilo americano» y se envolvían en papel de seda de brillantes colores. Las cajas se apilaban en los huecos dejados por cargamentos más pesados y menos sabrosos, como el azufre.

Las naranjas dulces crecían junto a los limones, aunque cultivar naranjas, que dan solamente de cuatrocientos a seiscientos frutos por árbol, nunca fue tan lucrativo como cultivar limones. Un limonero florece varias veces al año y puede dar entre seiscientos y mil limones anuales, de modo que los limones representaron dos tercios de la producción de cítricos de Sicilia durante el siglo XIX. El limón toleraba la larga travesía atlántica mejor que la naranja, y además la naranja requería un viaje plácido, porque por lo general se comía fresca y tenía que llegar en condiciones casi perfectas para alcanzar un buen precio en el mercado estadounidense.

Un clíper podía llegar a Nueva York desde Mesina o Palermo en cinco días si el tiempo era bueno, pero los cítricos son perecederos y si el barco se retrasaba debido al mal tiempo, se podía perder el cargamento completo. La introducción de barcos de vapor en 1862 señaló el comienzo de una nueva era, aún más lucrativa, que incrementó el potencial de beneficios y permitió a los comerciantes de cítricos de Palermo y de Nueva York establecer fechas fiables de salida y de llegada de su cargamento. Y a medida que el viaje se acortaba, la fruta llegaba cada vez en mejores condiciones.

En 1860 la producción de cítricos sicilianos proporcionaba más dinero que cualquier otra actividad agrícola en Europa. Fue el año de la unificación, cuando Sicilia se deshizo del dominio Borbón y se unió al nuevo reino de Italia. Fue también una época de caos político en Palermo de la que surgió la organización criminal secreta ahora llamada Cosa Nostra o mafia, asociación de grupos criminales que comparten una estructura común y no se atienen a las leyes sino tan sólo a su propio código de conducta. Se suele asumir que esta clase de crimen organizado fue el vestigio de tradiciones feudales que evolucionaron hasta convertirse en algo peligroso entre los habitantes más pobres, aislados y atrasados de Sicilia. Pero en la realidad, muchos de los nuevos *mafiosi* fueron aristócratas, y todos ellos eran modernos empresarios convertidos en los terratenientes más poderosos de la Conca d'Oro. Las operaciones de especulación, extorsión, intimidación y chantaje que caracterizan las actividades de la mafia se practicaron y perfeccionaron por primera vez en los huertos de cítricos de la Conca d'Oro, aunque en la actualidad continúan afectando a la política, influyendo en la economía y arruinando la vida de los habitantes de la isla.[66]

Cuando Guy de Maupassant visitó Palermo la vio como una ciudad «rodeada por una extensión de campos de naranjos que se conoce

como la Cuenca de Oro». Para él los árboles eran «una mancha sombría al pie de las montañas grises y rojizas, unas montañas que parecen abrasadas, corroídas y doradas por el sol, de tan peladas y coloridas como las vemos».[67] La palabra *mafia* ya era de uso común cuando Maupassant escribió estas líneas en 1885, aunque a veces se escribía con una efe y a veces con dos, y nadie tenía demasiado claro qué significaba.[68] No obstante, siempre se la relacionaba con la Conca d'Oro, donde las grandes fincas tradicionalmente habían pasado de padres a hijos. Las nuevas leyes habían cambiado ahora esta antigua forma de propiedad de la tierra, creando nuevas oportunidades para los inversores, por lo que muy pronto la Conca d'Oro se encontró dividida entre miles de propietarios diferentes.[69] Cada uno de ellos tenía que gastar enormes sumas para comprar parcelas, aunque el suelo fuera a menudo pobre y pedregoso. Eran necesarias cuadrillas de obreros para quitar las piedras y a veces debía plantarse previamente *opuntia* o chumbera, cuyas potentes raíces tienen la fuerza suficiente para romper terrenos rocosos o compactos. El suelo pobre se enriquecía aportando enormes cantidades de manto y estiércol que debían ser transportadas hasta allí desde lugares lejanos. Y antes de poder plantar árboles había que cavar pozos e instalar sistemas de regadío. Era preciso alzar muros para proteger los árboles jóvenes de los ladrones y de los vientos fríos, y cada nueva plantación de cítricos tenía que contar con acceso por carretera y un edificio para guardar las herramientas y las frutas cosechadas. Todo este trabajo representaba una considerable inversión, por lo que pasaba largo tiempo antes de poder rentabilizarla debido a que los cítricos no dan fruta hasta los tres años, y tardan ocho en producir una cosecha adecuada y muchos más hasta que el nuevo propietario recoja los beneficios.[70]

Las grandes inversiones y los pobres beneficios ponían muy nerviosos a los terratenientes. Se esforzaban por proteger sus árboles, levantaban muros de tres metros de altura en torno al terreno, entrenaban perros peligrosos y apostaban guardas armados para patrullar los muros durante la noche.[71] Y con todo, seguían temiendo que alguien cortara el agua que alimentaba los canales de riego o robara parte de la cosecha antes de poder recogerla. Y si conseguían enviar la fruta a los muelles para exportarla, se preguntaban si no sería deliberadamente descuidada hasta que el barco hubiera zarpado. Ésas eran las preocupaciones que atenazaban a los cultivadores de limones en la Conca d'Oro y crearon las condiciones perfectas para el surgimiento de los chantajes a cambio de protección.

Los *mafiosi* eran los terratenientes más ricos de la zona. Se ofrecían a proteger los intereses de sus vecinos utilizando a sus hombres como vigilantes, trabajadores y guardas armados, y estaban más que

encantados de suministrar agua o instalar bombas a los agricultores que no se podían permitir cavar sus propios pozos. Estos comerciantes de agua mafiosos también redactaban oscuros contratos sobre el agua basados en un impenetrable sistema de tradiciones arcanas que les permitían subir los precios a niveles de extorsión cuando escaseaba la lluvia. También eran *mafiosi* quienes actuaban como comerciantes y agentes al por mayor, comprando por lo general la fruta cuando todavía estaba en el árbol. (En cuanto se cerraba la venta, se clavaba una fruta en la puerta del muro de la plantación de cítricos a la que a menudo se añadía un cartucho de escopeta como aviso a posibles intrusos).[72] Y por último era la mafia quien controlaba a los transportistas que llevaban la fruta a los muelles y a los estibadores que la cargaban en los barcos. Al suponer un riesgo y ofrecer al mismo tiempo protección, la mafia se hizo con el control total del cultivo de cítricos desde mediados del siglo XIX hasta comienzos del siglo XX. Y si alguien dejaba de pagar el *pizzo*, el dinero a cambio de protección, eran también mafiosos quienes enviaban bandas a escalar los muros y derribar a hachazos los árboles durante la noche, o arruinar los sistemas de regadío y cortar el suministro de agua, intimidando a los trabajadores y asesinando a cualquiera que se resistiera.

Existen varias historias de personas valientes que, en medio de este siniestro panorama, se resistieron a pagar el *pizzo*; la mayoría terminaron mal. Solamente una de las historias tiene un inesperado final feliz. En abril de 1867 un agricultor llamado Ignazio d'Arpa se negó a pagar un *pizzo* a cambio de proteger el agua de riego de un huertecillo de limones de la variedad Femminello. Al principio las consecuencias de su negativa fueron simples y previsibles. Le cortaron inmediatamente el suministro de agua y para julio parecía que los árboles fueran a morir de sed. Acorralado, el agricultor pagó y en cuanto le restauraron el suministro de agua empapó el suelo bajo los árboles, que respondieron a esta repentina abundancia floreciendo en agosto. Era un mal momento, porque agosto es el mes más caluroso, el mes de vacaciones, cuando lo único que puede aplacar la sed es un sorbete, un granizado o un gran vaso de té helado con limón. Y entonces, exactamente un año después de que estos árboles afectados por la sequía fueran regados y estallaran en flor, sus ramas aparecieron repletas de los pequeños limones verdes conocidos como *verdelli*.[73] Estos limones de finales de verano alcanzaron un precio exorbitante, reflejo tanto del valor por su rareza como de la calidad de su zumo altamente concentrado y amargo, ideal para aplacar la sed de agosto.

Se ha convertido en una práctica estándar imponer una sequía deliberada a una parte de árboles de la variedad Femminello en abril y regarlos de nuevo a finales de julio. De este modo ha sido posible

camelar y manipular al Femminello para que produzca hasta seis cosechas de frutos cada año. Cada floración y cosecha que produce tiene un nombre diferente. Entre finales de septiembre y comienzos de marzo se cosechan los *limoni invernali* ('limones de invierno'), clase cuyos frutos más valiosos son los que crecen a partir de las primeras flores del año (o *primofiore*) y maduran a finales de septiembre. Abril y mayo es la época de los *maiolini*. Los limones producidos por la explosión de la *zagara* en abril maduran entre noviembre y marzo, y se conocen como *bianchetti*. Los *verdelli* provienen de la floración de julio, que produce fruta madura en agosto del siguiente año, y finalmente los *marzani* y *bastardoni* maduran en otoño.

Los cítricos crearon un boom económico que comenzó con el suministro de limones a la Marina Real Británica y perduró hasta el comienzo del siglo XX, pero el precio de los limones y otros cítricos podía subir o bajar drásticamente de una semana para otra, convirtiendo el mercado de cítricos en uno de los más inestables. La inestabilidad alimenta el riesgo y éste fomenta la especulación. Un comerciante de cítricos mafioso compraba a menudo la fruta antes de que existiera. Con el tiempo disponía que una parte de la fruta fuera recogida mientras estaba todavía verde. La fruta verde se conservaba bien almacenada en un lugar seco y frío, y ello permitía al comerciante retener fruta, creando una escasez que hacía subir los precios. Cuando apareció la gomosis en la Conca d'Oro en la década de 1860, la mafia convirtió en provecho hasta esta enfermedad mortal de las raíces. La gomosis es causada por una o más especies del hongo *Phytophthora*, y puede afectar al árbol por encima o por debajo del nivel del suelo. Los limones injertados en un patrón de naranja amarga, resistente a la enfermedad, sólo suelen verse afectados por encima del injerto, y el primer síntoma es la secreción de resina a través de pequeñas grietas en la corteza afectada. Se podría pensar que la tala de miles de limoneros enfermos supuso un desastre, pero la mafia incrementó aún más sus ganancias vendiendo limones de los árboles supervivientes a un precio más elevado.

El monopolio de la mafia sobre la industria de los cítricos se mantuvo gracias a la violencia y aquel hermoso paisaje parecía extrañamente apto para este propósito. Los altos muros de los jardines servían para ocultar a los matones a sueldo cuando iban a ejecutar su trabajo. Se apostaban sobre plataformas tras los muros y disparaban desde arriba, mientras otros practicaban un agujero en la piedra, lo suficientemente grande para que pasara el cañón de la escopeta. Cuando el trabajo estaba hecho, podían escapar rápida y fácilmente por aquel laberinto de pasadizos entre los cultivos de limones.

Si el viajero se acerca hoy a la Conca d'Oro encontrará todavía

estas estrechas callejuelas bordeadas de muros tan altos que no dejan ver más que a los cuervos arracimados en las ramas de los árboles, de los que de vez en cuando se desprende una. Una vez concerté una cita con un agricultor local en un pasadizo situado entre una fábrica de pintura en ruinas y el muro de un huerto de limones. Allí estaba yo, como una moderna viajera del Grand Tour, contemplando un solar lleno de desechos, un pequeño cementerio de electrodomésticos. Mientras aguardaba me di cuenta de que la estrecha puerta del muro del huerto estaba abierta. El contraste entre la brillante luz del sol en el pasadizo abarrotado de desperdicios y el interior fresco y ordenado del huertecillo era enorme y comprendí inmediatamente por qué los sicilianos siguen llamando a sus huertos de limoneros bellamente cultivados *giardini* o incluso *paradisi*. Y sin embargo, este hermoso paisaje alguna vez ocultó algo podrido y de haber sido lo suficientemente temeraria para hacer el mismo recorrido a finales del siglo XIX hubiera visto inscripciones y crucifijos grabados en las paredes a ambos lados del camino, que señalan los lugares donde algunas personas habían sido asesinadas por denunciar un crimen de la mafia a las autoridades.

En 1876 Leopoldo Franchetti y Sidney Sonnino, dos intrépidos académicos de Toscana, se dirigieron a Sicilia para realizar una investigación de las actividades criminales de una organización que ya se conocía como *maffia*. La parte del informe debida a Franchetti, *Condizioni politiche e amministrative della Sicilia* ('Condiciones políticas y administrativas de Sicilia'), llama la atención por el contraste entre la belleza exterior de la Conca d'Oro y las repugnantes actividades llevadas a cabo en un lugar donde la violencia «se ejercía abierta, tranquila y regularmente como parte del curso normal de los acontecimientos».

En los huertos de limoneros, Franchetti encontró «cada pulgada de terreno bien regada, el suelo trabajado una y otra vez con la azada y cada árbol mimado como si fuera una planta exótica de un jardín botánico», y admitió que cualquier persona que saliera de Palermo por primera vez para explorar el campo circundante quedaría encantada. De hecho, si fuera capaz de olvidar los artículos sobre los problemas de Sicilia leídos en la prensa y volviera a casa, podría pensar que es el lugar más tranquilo y agradable del mundo para vivir. «Pero si se queda, si abre la prensa o escucha de pasada una conversación […] todo a su alrededor cambiará». Es entonces cuando escuchará que al guarda de un limonar le dispararon desde detrás de un muro porque su propietario le había dado el trabajo a él en lugar de a la persona elegida por la mafia. Y un poco más adelante verá el lugar donde el propietario de una plantación de limones que decidió seguir sus propios planes de alquilar sus limonares sintió cómo le pasaba una

bala justo por encima de la cabeza «a modo de aviso amistoso». Y cuando se han escuchado unas cuantas historias como éstas, decía Franchetti, «el perfume de las flores de azahar empieza a oler a cadáver».[74]

Hasta la Primera Guerra Mundial los limones italianos fueron utilizados para producir todo el ácido cítrico utilizado en Estados Unidos. Cuando la guerra interrumpió las exportaciones italianas, se encargó a un químico estadounidense llamado James Currie que experimentara con ciertas variedades de un moho llamado *Aspergillus niger*. Descubrió que si se les alimentaba con glucosa o soluciones de sucrosa producían ácido cítrico, descubrimiento que acabaría por destruir uno de los principales mercados de limones de Italia. Sin embargo, este desastre quedó encubierto por el fabuloso éxito de una novedad en el mercado, la mandarina.

La perfumada mandarina, con su dulce pulpa y su piel blanda, es uno de los tres frutos primitivos de donde descienden todos los cítricos cultivados, y sin embargo fue el último miembro del género *Citrus* en llegar a Europa. La especie a la que pertenece es tan amplia y compleja que los taxonomistas nunca se han puesto de acuerdo sobre la clasificación de todas las variedades, híbridos y variedades cultivadas que comprende, pero clementinas, satsumas, tangelos y tangerinas derivan todos de las mandarinas o de sus híbridos. Walter Tennyson Swingle (1865-1946), botánico estadounidense y una de las voces más influyentes en la taxonomía de cítricos del siglo XX, era lo que se conoce entre los taxonomistas como un *lumper* (‘sintetizador’), y por consiguiente reunió las diferentes variedades de mandarina bajo una especie, *Citrus reticulata*, que luego dividió en cinco grupos separados. *Reticulata* deriva de la palabra latina *rete*, ‘red’. Desde que lo aprendí, hago una pausa después de pelar una mandarina sólo para apreciar la estructura reticular de la médula que encierra la pulpa de cada variedad.

Swingle identificó la mandarina mediterránea que crece en Italia como una «auténtica mandarina», distinguiéndola de las clementinas, satsumas y tangerinas, que también son miembros del grupo de las mandarinas. Pero el taxonomista japonés Tyôzaburô Tanaka, cuya autoridad en el mundo de los estudios modernos sobre cítricos era similar a la de Swingle, adoptó una postura totalmente diferente. Era un *splitter* (partidario de tener en cuenta las singularidades para crear nuevas categorías) y subdividió las mandarinas en treinta y seis especies diferentes.[75] En su sistema, la mandarina mediterránea recibió un nombre propio, *Citrus deliciosa*. Científicos posteriores encontraron arbitrario el sistema de Swingle y demasiado complejo el de Tanaka, y hasta la fecha persiste el desacuerdo. Sin embargo, los estudiosos de

cítricos italianos, como el ya fallecido Francesco Calabrese, siempre se ha referido a la mandarina mediterránea como *Citrus deliciosa*, siguiendo a Tanaka.[76]

Otras especies han tardado miles de años en completar la laboriosa migración desde sus hogares en India, China y Malasia, pero la mandarina viajó cómoda y eficientemente a Europa a bordo de un barco. Sir Abraham Hume, un entendido apasionado por el arte renacentista italiano, las piedras preciosas y la historia natural, hizo que le enviaran dos plantones desde Cantón hasta Inglaterra por mar. Cuando llegaron en 1805, se los entregó a sir Joseph Banks, del Real Jardín Botánico de Kew. Banks fue quien permitió la migración de la mandarina al Mediterráneo al donar semillas a un jardín de Malta, donde germinaron y crecieron fuertes en el clima subtropical.

Hay quien afirma que Fernando IV, el rey de Nápoles, llevó la primera mandarina a Malta desde Sicilia en 1810, y que la cultivó en La Favorita, su magnífico palacio de caza en la falda del monte Pellegrino. Otras Fuentes sugieren que Giovanni Gussone, director del Real Jardín Botánico de Francisco I en Boccadifalco, en las afueras de Palermo, importó diez árboles de Malta en 1817.[77] Sea cual sea la verdad, en 1821 las mandarinas ya crecían en el jardín botánico de Palermo.

Citrus deliciosa tuvo un éxito inmediato en Sicilia. En 1822 su dulce pulpa había empezado a ser servida como un bocado exótico en las mesas de la aristocracia de Palermo. Los nuevos árboles eran una variedad llamada «Avana» (Habana), presumiblemente por el color ámbar de sus frutos. La variedad «Avana» produce una gran cosecha cada dos años. Sus frutos maduran rápidamente y son ricos en aceites esenciales, aunque están llenos de semillas y se estropean rápido si no se recogen. Se adaptó bien al clima suave y a los fértiles suelos de la Conca d'Oro y en poco menos de una década se producía en tal abundancia que se podían encontrar montones de mandarinas apiladas en las carreteras a precios irrisorios.

En 1843 Sicilia experimentó su primera sobreabundancia de mandarinas. El mercado local estaba saturado y no era posible exportar la fruta porque la cáscara era demasiado delicada para soportar un largo viaje por mar, e incluso un viaje corto a la península o un trayecto accidentado por carretera. Una pequeña parte de la cosecha se podía conservar en salmuera o encurtida en vinagre y exportarla al norte de Europa, pero la mayor parte se quedaba en Sicilia, donde se dejaba pudrir en los árboles. Los agricultores respondieron a la superproducción talando los mandarinos y reinjertando limoneros a los patrones originales de naranjos amargos. En veinte años muchos de estos limoneros recientemente injertados enfermaron fatalmente de gomosis y los agricultores no tuvieron más

remedio que talar los limoneros enfermos y reinjertar de nuevo los mandarinos en los viejos patrones de naranjos amargos.

Es su extraordinaria versatilidad la que ha contribuido al gran éxito de la familia de los cítricos y durante la Segunda Guerra Mundial sucedió algo casi milagroso en los huertos de mandarinos que rodean un pueblecito llamado Croceverde Giardina, en el corazón de la Conca d'Oro. Me lo contó Salvino Bonaccorso, cuyo bisabuelo protagonizó una historia que comienza durante la cosecha de mandarinas de 1939. Cuando recogió la cosecha a finales de noviembre, él y otras tres familias locales se dieron cuenta de que algunas mandarinas de los árboles no habían madurado. Dejaron la fruta verde donde estaba y cuando regresaron en marzo de 1940 para podar los árboles la encontraron perfectamente madura. Y lo que es mejor, esta inesperada fruta de maduración tardía tenía muchas menos semillas que la tradicional variedad «Avana»; su pulpa era más dulce y más perfumada, y su cáscara más fina y, sin embargo, más resistente. Las tres familias recogieron sus mandarinas y las llevaron al mercado de Palermo. No había habido mandarinas frescas desde hacía dos o tres meses y la fruta alcanzó un precio tan exorbitante que los sucesos de aquel día todavía son recordados por los descendientes. Salvino cuenta el relato de su tío que acompañó a su bisabuelo al mercado con una carreta de fruta y volvió con ella llena de dinero. De repente aquellos árboles anormales eran tan valiosos que el bisabuelo de Salvino se dedicó a patrullar los frutales con un fusil, por si alguien se atrevía a robar el material de injerto.

No tenían que haberse molestado en proteger sus árboles, porque el mismo cambio espontáneo empezó a producirse en todos los mandarinos de Ciaculli y Croceverde. Esta repentina transformación se debía a una inestabilidad genética natural, algo común en los cítricos cultivados debido a su origen híbrido y a la propagación por esquejes, lo cual puede dar como resultado que sus retoños contengan una mezcla de células genéticamente distintas. En una época en que la dieta se regía estrictamente por las estaciones, la importancia de la fruta de maduración tardía era enorme.

Al poco tiempo todos los mandarinos «Avana» originales fueron reemplazados por la nueva variedad de maduración tardía, que recibió el muy literal nombre de *mandarino tardivo di Ciaculli* ('mandarino de Ciaculli de maduración tardía'). Los precios exorbitantes alcanzados por sus frutos convencieron a los agricultores de rebasar los límites tradicionales de cultivos de cítricos que rodeaban sus pueblos. Utilizaron dinamita para romper las rocas antes de excavar nuevas terrazas en las empinadas laderas del monte Grifone, rellenándolas con tierra y rematándolas con paredes de piedra seca. Era un trabajo costoso y agotador, pero se sentían espoleados por el hecho de que la

fruta se vendería a precios increíbles, ya fuera para comerla fresca o para hacer helados, sorbetes y mermelada.

La calle mayor de Croceverde sigue estando flanqueada por hermosos edificios construidos con los beneficios de los cultivos de cítricos que todavía rodean el pueblo, aunque hoy en día es un lugar tranquilo. Salvino Bonaccorso recuerda cuando era niño y los recolectores llegaban a la plaza de Croceverde de todos los alrededores en sus bicis. «Los cultivadores siempre examinaban sus bíceps antes de contratarles», me dijo. Su padre contrataba a diez hombres para recoger la fruta y transportar las cajas y a veinte mujeres para cortar sus afilados tallos. Todos cantaban mientras trabajaban y a veces hacían concursos de canciones entre los recolectores sicilianos y las cuadrillas contratadas en Nápoles para la cosecha.

Los cultivadores de mandarinas obtenían enormes beneficios, dado que pagaban 700 liras por un día de mano de obra, mientras un kilo de *mandarini tardivi* alcanzaba las 1200 liras, y un obrero tardaba sólo diez minutos en recoger fruta por un valor igual a las mandarinas normales recogidas en un día. Evidentemente estos extraordinarios beneficios eran cosechados por la mafia, que controlaba cada aspecto de la producción de mandarinas. Al estar bajo el control de esa organización, el regadío pronto pasó a representar el cincuenta por ciento de los costes de producción. El transporte era otro gasto importante, y desde luego también estaba bajo el control de la mafia, que hacía uso de contactos que se extendían mucho más allá de Sicilia e Italia hasta África del Norte y Norteamérica. ¿Por qué el *mandarino tardivo* era un cultivo tan lucrativo? Porque la mafia fijaba un precio exorbitante y lo mantenía.

Los dos pueblos que constituían el núcleo de la región del *mandarino tardivo* ya eran baluartes tradicionales de la mafia a las órdenes de dos ramas del clan Greco. La Segunda Guerra Mundial había terminado, pero en 1946 estalló un conflicto sangriento y salvaje entre los Greco de Ciaculli y los de Croceverde Giardina. Finalmente, los patriarcas de la rama de Ciaculli, dos hermanos ancianos, fueron asesinados y la rama de Croceverde salió victoriosa. Una vez restablecida la paz en 1947, el honor obligaba al jefe de los Greco de Croceverde a responsabilizarse de los hijos huérfanos de los hermanos Greco asesinados en Ciaculli. Les dio trabajo en los cultivos de mandarinas que dirigía en Croceverde, y muy pronto fueron copropietarios de una empresa de exportación de cítricos y cosecharon extraordinarios beneficios de las mandarinas de Ciaculli.[78]

El bombardeo de Palermo por los aliados durante la Segunda

Guerra Mundial dejó el centro de la ciudad muy dañado y a finales de la década de 1950 la mafia empezó a invertir los beneficios de los cultivos de mandarinas y de otras actividades en un boom inmobiliario tan brutalmente destructivo que se conoce en general como *Il Scempio* o «el Saqueo de Palermo». La Conca d'Oro, que había rodeado Palermo durante siglos como un hermoso cinturón de verdor, fue arrasada para dejar sitio a la construcción descontrolada de edificios de ínfima calidad que aún hoy destacan sobre unas cuantas villas, eclipsándolas como una parodia grotesca y gigantesca de los antiguos árboles frutales. Aunque se demolieron numerosos palacios y edificios modernistas, el centro urbano asolado por la guerra no se reconstruyó, y se pagó a las familias grandes sumas para que abandonaran sus ruinosas propiedades y se mudaran a los nuevos suburbios que ahora desfiguran uno de los paisajes cultivados más bellos del mundo.

A finales de la década de 1960 comenzó a llegar fruta barata a Italia de Sudáfrica, España e Israel, donde los costes de producción se habían reducido por la mecanización, así como de Túnez y Marruecos, donde la mano de obra era más barata. Los costes de producción siguieron siendo altos en Croceverde y Ciaculli, donde era imposible utilizar maquinaria moderna en los cultivos aterrazados de cítricos. Para empeorar más las cosas, el *mandarino tardivo* ya no podía venderse a un precio alto porque nuevas variedades de mandarina sin pepitas y fáciles de pelar, así como de maduración tardía, le habían arrebatado el mercado. Llegados a este punto, la mafia podría haber ideado un plan a largo plazo para construir en sus terrenos de Ciaculli y Croceverde, pero sus prioridades en materia de inversiones habían cambiado. El clan del Greco descubrió un nuevo uso para sus jardines de mandarinos como escondite para importar y refinar heroína, comercio que les transformaría de comerciantes ricos en millonarios.

La heroína vendida en las calles de Estados Unidos en la década de 1960 fue importada de Indochina y refinada en Marsella en laboratorios dirigidos por corsos. Cuando el presidente estadounidense Richard Nixon declaró la guerra a las drogas en 1969, estas refinerías se cerraron. Poco después se empezó a procesar morfina bruta en pequeñas refinerías diseminadas por todo el oeste de Sicilia, y los mafiosos sicilianos no tardaron mucho en hacerse con el control total del refinado, el transporte y la distribución de heroína al noreste de Estados Unidos, lo que convirtió a la mafia siciliana en una organización más rica y poderosa de lo que nunca había sido.[79]

Una de las refinerías más importantes se ocultaba entre los mandarinos de La Favarella, la finca de la familia Greco entre Ciaculli y Croceverde, donde se dice que existía una red de túneles de huida por debajo de los bosques de mandarinos. La Favarella pertenecía

ahora a Michele Greco, jefe de la comisión rectora de la Cosa Nostra, o Cúpula, conocido como *il Papa*, quien recibía regularmente a banqueros, cardenales, jefes de policía, políticos y aristócratas en su casa de campo. Giuseppe Barbera, catedrático de Arboricultura de la Universidad de Palermo, me contó su propia experiencia con *il Papa*. Cuando era estudiante le concedieron una beca para estudiar los efectos de un nuevo sistema de regadío instalado por Greco en sus cultivos de mandarinos. «Conocí bien a don Michele, y en aquellos tiempos a nadie le importaban sus relaciones con la mafia», recuerda. Al parecer se vestía como un agricultor, con sus chaquetas desgastadas, y le gustaba hablar de fútbol. Adoraba sus bosques de mandarinos y siempre afirmaba que no era sino un simple agricultor, víctima de maliciosas calumnias. Sin embargo, se apresura a explicar Barbera, esta benevolente figura era también la perpetradora de innumerables actos de la crueldad más atroz y de repulsiva ferocidad. Esos actos violentos ocurrían en las estrechas callejuelas y plazas de sus dominios, por lo que tal vez las naranjas sanguinas habrían sido un cultivo más adecuado en los campos que las rodeaban.

Greco entregó a Barbera la enorme llave de la puerta principal de la villa y otra más pequeña de los huertos frutales, para que pudiera entrar y tomar datos a cualquier hora del día o de la noche. Sin embargo, a menudo Barbera descubría que la cerradura de la puerta de los frutales había sido cambiada y a veces no podía acceder a ellos durante semanas. Cuando Greco fue finalmente llevado ante la justicia durante el macrojuicio de 1986, sus abogados defensores llamaron a Barbera para que contara al tribunal sus estudios en La Favarella. Sostenían que una finca que permite el paso a un estudiante a cualquier hora del día o de la noche no podría albergar una refinería de heroína ni cualquier otra actividad ilegal. Barbera les contó lo del cambio de cerradura, «y ésa fue mi aportación a la lucha contra la mafia», dice con gran placer. Michele Greco murió hace muchos años, pero Barbera todavía conserva unos pocos envoltorios de cítricos de La Favarella. Me regaló un par y son preciosos, inmaculados, adornados con el escudo de la familia y una enorme mariposa sobre un fondo dorado.

La *Conca d'Oro* se sigue utilizando como metáfora de fertilidad y abundancia, y sin embargo la auténtica Conca d'Oro se ha convertido en un extraño paisaje liminar, surcado por carreteras, desfigurado por fábricas y bloques de pisos, y salpicado de coches destrozados, harapos y viejos frigoríficos que han sido arrastrados como madera de deriva a los bordes de campos y caminos. En este contexto los huertos de mandarinos que aún rodean Ciaculli y Croceverde han asumido una enorme importancia cultural e histórica. Algunas personas, como

Giuseppe Barbera y Salvino Bonaccorso, hace tiempo que han reconocido su importancia como los últimos fragmentos del cinturón verde que una vez fue el pulmón que purificaba y refrescaba el aire de la ciudad.

Cuando Leoluca Orlando fue elegido alcalde antimafia de Palermo en 1993, se unió a Barbera, Bonaccorso y otras personas para dar un nuevo futuro a los bosques de mandarinos. En el pasado Ciaculli y Croceverde habían sido un baluarte impenetrable de la mafia. Sin embargo, Michele Greco llevaba en prisión desde 1986, cumpliendo múltiples cadenas perpetuas por docenas de asesinatos, incluidos los de policías, políticos, funcionarios y jueces antimafia. Era una oportunidad política para Orlando, un medio de penetrar en el territorio del clan Greco y transformarlo. Se concibió un plan magnífico y ambicioso para proteger los frutales y sus frutos, y conservar las tradiciones relacionadas con su producción aportando al mismo tiempo nuevos puestos de trabajo a una zona que los necesitaba desesperadamente. Todo esto se conseguiría transformando los huertos de mandarinos en un parque agrícola, abierto a todos. Llamaron a su sueño «Proyecto vida» y el ayuntamiento empezó a redactar contratos individuales con miles de propietarios de tierras. Les ofrecieron recompensarles por dejar acceder al público a sus terrenos suministrándoles agua de regadío a un tercio del precio de coste y promocionando las *mandarini tardivi* en el mercado mundial.

Entre 1994 y 1997 se construyó un sendero a través de los huertos de mandarinos y se plantaron seis mil nuevos árboles y arbustos. Hubo propuestas de convertir casas de campo abandonadas en alojamientos y restaurantes para turistas, y Barbera diseñó un jardín botánico que contenía todas las plantas tradicionalmente cultivadas en la Conca d'Oro. Los mandarinos abandonados desde que fueran confiscados a la mafia por los tribunales se cultivaron de nuevo. El suelo sobre el que crecían estos árboles estaba considerado maldito por los habitantes de Ciaculli y Croceverde Giardina porque había pertenecido a miembros de los clanes derrotados por el terrible conflicto a principios de la década de 1980, conocido como la Segunda Guerra de la mafia. Otros agricultores locales no querían tocarlo, pero ello no impidió a Salvino Bonaccorso y sus colegas coger sus aperos y ponerse a trabajar. Los mafiosos de la comunidad trataron de minar el proyecto con el argumento de que el parque sería una especie de reserva natural donde nadie podría cultivar la tierra adecuadamente ni siquiera podar sus propios árboles, pero con el apoyo del alcalde y del ayuntamiento hasta esta cínica campaña podría superarse.

«Proyecto vida» exigió años de duro trabajo físico y burocrático por parte de sus patrocinadores, pero se desintegró en cuanto Leoluca Orlando dimitió como alcalde en 2000. Salvino prologó este capítulo

final de la historia con una cita del gran novelista siciliano Leonardo Sciascia, pero no tomada de sus libros. «Un día le encontré sentado en el ayuntamiento y de repente se levantó y anunció: "Esta ciudad no tiene remedio"», me contó Salvino. Hoy en día Croceverde y Ciaculli están rodeados por los signos del fracaso. Solía haber un kilómetro de campo abierto entre los dos pueblos, pero ahora están unidos por espantosos bloques a lo largo de una carretera. Gran parte de los huertos de frutales están abandonados, cubiertos de maleza, y en muchos lugares, casas construidas sin permiso surgen entre los árboles. Entre 2002 y 2007 se urbanizó anualmente una media de casi cuarenta y cinco hectáreas de terreno.[80] «Y la verdad es que tendría que haber una señal al final de la autopista que dijera: "Abandonad toda esperanza los que entréis…"», concluye Salvino.

Aunque las mandarinas, o «frutas fáciles de pelar», como se conocen en el ramo, siguen vendiéndose bien en la industria cítrica, el *mandarino tardivo di Ciaculli* se ha convertido en una variedad tan rara que está protegida por Slow Food, una organización dedicada a preservar y promocionar alimentos locales de pequeños productores. Mi experiencia más vívida del sabor del *tardivo* fue con un sorbete que tomé en via del Sale, restaurante Slow Food a cientos de kilómetros al norte de Ciaculli, en Turín. Su sabor, tan intenso que sólo se podía tomar a pequeñas cucharadas que llenaban el paladar del aroma burbujeante e incomparable de la mandarina, fue algo inolvidable.

Durante su vida Salvino ha visto cambiar la industria de la mandarina de Ciaculli y Croceverde hasta resultar irreconocible. Su abuelo dejó diez hectáreas de frutales a sus hijos. Hoy apenas se cultivan dos hectáreas y eso, según Salvino, «es un ejemplo de lo que le ha sucedido al cultivo de cítricos en Italia». Para llegar a su terreno condujimos por una accidentada pista hasta justo debajo de la marca verde de árboles en la ladera rocosa de monte Grifone. Silencio, calor, aroma a hinojo silvestre y una vista de la gran planicie de la Conca d'Oro extendiéndose hasta el mar. Entre los cítricos crecían unos cuantos nísperos y llenamos un par de cestos con ellos antes de acomodarnos bajo la compacta sombra de los mandarinos. Los árboles tenían la corteza lisa y pequeñas hojas puntiagudas. Habían sido bien podados en copa formada a partir de tres o cuatro ramas, para que cada una pareciera encerrar un espacio en su interior colmado únicamente por la brisa y la luz del sol. Salvino no comía ninguna otra variedad de mandarina. Vivió en París durante años, me dijo, «y una vez que vine a una fiesta, mis amigos me regalaron mandarinas españolas». Mala elección. «No quiero ofenderos, pero hasta un vaso de agua tiene más sabor que esto», les dijo cuando probó una.

Ese mismo día cené con Giuseppe Barbera y su mujer, Margherita Bianca. Viven al noroeste de Palermo, donde las montañas se internan

en la ciudad, como si ellas fueran las invasoras, en lugar de los bloques de pisos que han convertido esa zona de campo abierto en suburbio en una generación. La casa originalmente estaba en medio de un gran jardín entre bosques de frutales que todavía señalaban el límite de la ciudad. Luego se construyó una enorme carretera sobre el jardín y los bloques de pisos ocuparon el lugar de los naranjos y limoneros, haciendo que hasta el *Ficus magnolioides*, una higuera de Bengala gigante que domina el jardín trasero, pareciera pequeño. Nos sentamos fuera mientras atardecía y las luces de los bloques se iban encendiendo tras la higuera de Bengala. Mientras cenábamos pregunté a Barbera cuál era su pronóstico sobre el futuro de los cítricos de Sicilia: «Volverán a ser plantas de jardín ornamentales, igual que cuando los árabes los trajeron por primera vez», me respondió.

Palermo
SICILIA
Catania

N
Etna
Catania
CATANIA
Mar Jónico
Palagonia
Scodia
Lentini
Francoforte
Siracusa
RAGUSA

UNA COCINA SICILIANA DONDE SE HACE MERMELADA

La mermelada tiene sus fanáticos. Y los fanáticos creen que el único producto auténtico está hecho con las naranjas amargas que los británicos llaman *Sevilles* y que lo más probable es que proceda de una humeante cocina escocesa de Dundee. Pero la mermelada no tiene por qué estar hecha de naranjas. La palabra proviene de *marmelo*, la forma portuguesa de denominar al 'membrillo', y cuando apareció por primera vez en Gran Bretaña en el siglo XV era una pasta espesa semejante al membrillo español, sazonado con agua de rosas, ámbar gris o almizcle y consumido al final de una comida para ayudar a la digestión. Las primeras mermeladas llegaron a Inglaterra desde Portugal, y más tarde también fueron importadas de España, el Norte de África e Italia. Venían embaladas en cajas de madera circulares a menudo impresas con un diseño tomado del molde. En realidad, la mayoría de países europeos utilizan la palabra *mermelada, marmellata* en italiano, como genérico para las jaleas de todas las clases, añadiendo el nombre de la fruta para distinguirla de las demás. En Italia, la mermelada de naranjas amargas es *marmellata di arancia*. Solamente en Gran Bretaña la mermelada de naranja tiene un estatus especial.

La receta británica más antigua de mermelada hecha de *Sevilles* es una *marmelet of oranges* del libro de recetas de Eliza Cholmondeley, fechado en torno a 1677 y que se conserva en la Chester Record Office. Sin embargo, la mermelada no se hizo a escala industrial hasta principios del siglo XVIII, cuando las tormentas obligaron a un barco español cargado de *Sevilles* a refugiarse en el puerto de Dundee. James Keiller, un tendero local, compró el cargamento a muy bajo precio, y no tardó en descubrir que las naranjas eran amargas, en lugar de dulces, y que no podía venderlas. Su madre, Janet, tuvo la ingeniosa idea de sustituirlas por los membrillos que normalmente utilizaba para hacer mermelada. La vendió en su tienda y alcanzó tanta popularidad que empezó a hacerla cada año. En 1797 la demanda de mermelada de naranja en Escocia era tan alta que una tal señora Keiller y su hijo James abrieron la primera fábrica de mermelada del mundo en

Dundee.

En Gran Bretaña pensamos que tenemos el monopolio de la buena mermelada. Me gustaría dar a los fundamentalistas de la mermelada una lección llevándoles a San Giuliano, una finca de cítricos orgánicos al este de Sicilia, en las afueras de Villasmundo, al sur de Catania, donde llevan haciendo excelente mermelada desde hace muchos años. Por lo general consideramos que la temporada de mermelada en Gran Bretaña es enero, porque es cuando las naranjas amargas sevillanas se importan de España, pero en San Giuliano la mermelada se hace desde noviembre hasta mayo. Los cítricos cultivados en maceta de la Italia del norte y del centro pasan esos meses refugiados en las *limonaie*, mientras los árboles de San Giuliano disfrutan del sol de invierno, con sus raíces profundamente arraigadas en el cálido suelo volcánico. Sus frutos son tan pesados que inclinan las ramas hacia el suelo, hasta tocar la blanda hierba que crece con perpetuo vigor primaveral en todos los huertecillos de naranjos. El aire está lleno de la energía de la fruta que va madurando, fruta que ha crecido lentamente, absorbiendo el calor del largo verano siciliano. Los bosques de naranjos tienen un aire romántico, pero San Giuliano es un lugar de trabajo, una antigua *masseria* o granja fortificada, y aunque la nevada cima del Etna puede verse en la distancia, y la hierba entre los árboles está llena de flores silvestres, bajo su exuberante superficie el suelo está surcado de huellas de tractor, y si este serio comité de fanáticos de la mermelada tuviera que andar entre los árboles, lo mismo se podrían torcer un tobillo en una rodera del camino que tropezar con las feas escaleras de aluminio y pilas de cajas de plástico de brillantes colores, utensilios necesarios para la cosecha de mañana. Y allá donde fueran les seguiría una manada de simpáticos perros, perros abandonados que llegaron a la granja y encontraron aquí un hogar y la promesa de una comida regular. Puede que reparen en el viejo Rottweiler, que parecería un perro fiero si no fuera por su costumbre de llevar un pomelo a todas partes. «¿Un pomelo?», pensarán. «Espero que no estén tan locos como para hacer mermelada con algo que no sean naranjas amargas. ¡Menuda herejía!». Y sin embargo eso es lo que hacen en San Giuliano.

En la granja empezaron a hacer cantidades serias de mermelada cuando el *marchese* Giuseppe Paternò Castello di San Giuliano y su esposa ya fallecida, Fiamma Ferragamo, se hicieron cargo de la finca legada por el padre del marqués. Fiamma Ferragamo era famosa como socia y principal diseñadora de la marca de calzado Ferragamo que heredó de su padre en Florencia, pero en San Giuliano descubrió una nueva faceta de su personalidad. Hojeando los libros de cocina de la familia en la década de 1980, se sorprendió al descubrir una serie de recetas de mermeladas hechas con diferentes especies de cítricos cultivados en la granja desde el siglo XIX. Empezó a experimentar con

las recetas en una cocina rudimentaria instalada en un cobertizo del jardín. Adaptó las recetas originales para hacer mermelada en grandes cantidades y, habida cuenta de sus contactos comerciales, no tardó en empezar a exportar excelentes mermeladas a Norteamérica y Japón.

Lamentablemente, Fiamma Ferragamo murió de forma prematura en 1998, pero antes de morir sugirió que su hija Giulia debería continuar con el negocio de la mermelada. Giulia no las tenía todas consigo, pero dijo que lo intentaría. Demostró poseer un talento natural y no tardó en montar su propia empresa. Bajo su control, la producción ha pasado a una cocina profesional al borde los huertos de frutales y se ha ampliado hasta incluir una amplia variedad de mermeladas, miel orgánica, fruta en almíbar y galletas sazonadas con cítricos. Durante todo el invierno, la fruta madura se recoge a mano cada día y se lleva directamente a la cocina, donde un pequeño grupo de mujeres hace las mermeladas de manera totalmente artesanal. Trabajan con limones, tangelos (híbrido de pomelo y mandarina), pomelos, clementinas, mandarinas y naranjas dulces, amargas o sanguinas.

Cada mermelada se hace según una receta ligeramente diferente, y las cantidades de agua y azúcar se ajustan para adaptarlas a las características naturales de la fruta. Con los años, las artífices de las mermeladas se han dado cuenta de que con algunas frutas se trabaja más fácilmente que con otras. En mi última visita, una de ellas observó que no se puede dejar los limones solos ni un momento, porque se pegarán al fondo de la cazuela. Mientras hablaba no dejaba de remover: «Dicen que sería una buena jugadora de béisbol», afirmó, deteniéndose para mostrarme los músculos del brazo con el que removía la mermelada. Pero los *tangeli* son otro asunto. Se puede hacer mermelada con ellos casi sin remover e incluso puedes apagar el gas, irte y volver a calentarla de nuevo más tarde. Toda la fruta debe lavarse, secarse y cortarse a mano. Toda es orgánica y se cocina sin colorantes ni conservantes y sin añadir pectina. Es el instinto el que les indica a las mujeres cuándo está hecha la mermelada. «Puedes comprar todos los termómetros que quieras, que nunca los usarán», dice Giulia.

Cuando contemplé cómo se hacía la mermelada en la cocina de San Giuliano, observé que la cantidad de azúcar era mucho menor de la que estamos acostumbrados a utilizar en Gran Bretaña. Quizá es por ello que cada mermelada parece contener e intensificar tanto el sabor como el vívido color de la fruta de la que está hecha. A los esnobs de la mermelada británica puede que no les impresione saber que la mermelada de San Giuliano se exporta a Estados Unidos, pero cuando se enteren de que ahora se vende en Sloane Square en Londres, puede que se decidan a probarla.

Palermo
SICILIA
Catania

N
Etna
Catania
CATANIA
Mar Jónico
Palagonia
Scodia
Lentini
Francoforte
Siracusa
RAGUSA

NARANJAS BAÑADAS EN PUESTAS DE SOL

SANGUINAS A LA SOMBRA DEL ETNA

La Conca d'Oro no es la única zona donde se cultivan cítricos en Sicilia. En la costa este de la isla han existido huertos de cítricos desde hace siglos, al norte y al sur de Catania y en las riberas del estrecho de Mesina. En Catania un vaso de *selz al limone e sale* se sigue considerando la bebida ideal para calmar la sed en un día de verano. Se puede tomar uno en cualquiera de los bellos quioscos modernistas del centro urbano y ver cómo lo preparan mientras esperas. Una vez llevé a un grupo de diez personas a un quiosco de la ciudad. El joven que nos atendió trabajaba como una máquina, exprimiendo tres mitades de limones en una copa para cada uno, rellenándola con soda y removiendo todo después de añadir una cucharadita de sal. Mis acompañantes no tardaron en descubrir que el primer *selza* no tiene por qué ser una experiencia agradable. Los productores del este de la isla disfrutaron de los mismos años de bonanza que los del oeste. Guy de Maupassant cruzó el estrecho hacia Sicilia en la primavera de 1885 y observó que la costa oriental exhalaba un aroma tan potente a flores de azahar que todo el canal estaba perfumado y recordaba el dormitorio de una dama.[81] Había llegado a un triángulo mágico de tierra en la llanura situada a los pies del Etna, una pequeña zona que produce las mejores naranjas sanguinas del mundo.

Hace años llegué a Catania una tarde de invierno justo cuando estaban cerrando el mercado y el suelo entre los puestos de pescado estaba inundado de agua helada. Catania es un lugar más tranquilo y agradable que Palermo. Muchos explican la diferencia entre *palermitani* y *catanesi* diciendo que los habitantes del oeste de la isla descienden de los árabes y los del este de los griegos. La mafia controlaba la industria de cítricos en este lado de Sicilia lo mismo que en el otro, pero me dijeron que en Catania siempre tuvo una naturaleza diferente. Si quisieras abrir un restaurante aquí, tendrías inmediatamente a la mafia en la puerta: «¿Así que vas a abrir un

restaurante? ¿Qué podemos hacer para ayudarte?». Sabrías que todo el pan que necesitas a la semana cuesta setenta euros y, sin embargo, si aceptaras que te lo suministraran ellos por cien euros, ya habrías abonado el *pizzo*. En el otro lado de la isla, los negocios funcionan de forma diferente: la mafia entraría en tu nuevo restaurante de Palermo y exigiría un *pizzo* sin ofrecer nada a cambio. Sin embargo, estas distinciones no tienen relevancia en el mercado de cítricos actual, porque los márgenes de beneficio son tan pequeños que la mafia hace tiempo que perdió todo el interés.

Apenas eran las dos cuando llegué a Catania aquella tarde de invierno, pero el cielo estaba tan nuboso que las luces ya se estaban encendiendo en las estrechas callejuelas. Bajo su resplandor había un montón de naranjas apiladas. Algunas estaban cortadas por la mitad, con su pulpa semejante al color de la sangre, a la piedra granate o al antiguo terciopelo gofrado. Reconocí en ellas la fruta descrita por el escritor italiano Carlo Emilio Gadda descrita como *arance imbibite di tramonti* ('naranjas bañadas en puestas de sol').[82] Ahora sé que debía de tratarse de una variedad llamada Moro, la naranja con el color sanguino más intenso producida en la llanura volcánica que rodea el Etna, o más concretamente, en el triángulo entre Palagonia, Francoforte y Scordia, nombres que piden ser combinados en un poema con Tarocco,Moro y Sanguinello, las variedades de *arancie rosse* que se cultivan allí. Es frecuente que el Etna esté coronado de niebla, pero cuando el día es claro, su alta cima cubierta de nieve se aprecia desde cualquier lado y se apodera del parabrisas de tu coche mientras conduces por una llanura cubierta de naranjos.

La *arancia rossa* es la reina de las naranjas. El primer registro escrito de su presencia en Italia proviene de Giovanni Battista Ferrari en *Hespérides* (1646). Él creía que un misionero genovés había llevado una naranja a Sicilia desde China que curiosamente sabía a uva e hizo un comentario sobre su pulpa «morada». Este color característico se debe a los pigmentos color sangre llamados antocianinas que también se encuentran en las frutas rojas, moradas y azules, como los arándanos. El desarrollo de las antocianinas en las naranjas se produce por una diferencia de al menos diez grados Celsius entre las temperaturas diurna y nocturna mientras madura el fruto en otoño e invierno. A la sombra del Etna en un día de invierno puede haber una temperatura de veinte grados, pero de noche siempre se produce una brusca caída de la temperatura. De manera que es el frío y no el calor el que provoca esa explosión de naranjas sanguinas a los pies del Etna. Cuando se cultivan en otros lugares como Brasil o Florida, el contraste entre el día y la noche es variable y la coloración suele ser pálida o totalmente inexistente. Ello ha hecho que Sicilia sea la mejor fuente de naranjas sanguinas del mundo.

Los experimentos han demostrado que las antocianinas nos favorecen de diversas maneras. Las contenidas en las naranjas sanguinas presentan una elevada actividad antioxidante, de modo que su zumo, muy rico en vitamina C, protege contra ciertas clases de cáncer, aumenta la producción de insulina, reduce el riesgo de enfermedades cardiovasculares y mejora la circulación.[83] Las plantas utilizan las antocianinas como filtro solar, para protegerse de la luz ultravioleta, y al consumir plantas o fruta ricas en antocianinas obtenemos los mismos beneficios.[84] Actualmente se está realizando un estudio sobre los beneficios del zumo de las naranjas sanguinas en el CRA-ACM (Consiglio per la Ricerca e la Sperimentazione in Agricoltura), en Arcireale, cerca de Catania.

Concerté una cita con el doctor Paolo Rapisarda del CRA-ACM en una *mostra pomologica*, exposición de todas las variedades de cítricos cultivados en Sicilia, tanto nuevos como antiguos. Era febrero y mientras me dirigía hacia la granja a través de estrechos senderos estalló una violenta tormenta. A ambos lados de los árboles corrían por igual agua y barro rojizo, llenando el camino con tal cantidad de líquido en movimiento que por un momento me pregunté si no me habría equivocado y estaba tratando de vadear un río. El evento se había organizado para recordar a los agricultores locales antiguas variedades de cítricos que habían perdido aceptación y estaban en peligro de extinción, así como para presentarles nuevas variedades cultivadas en Sicilia, Basilicata y Calabria. La fruta estaba dispuesta en ordenadas hileras etiquetadas sobre una larga mesa que se extendía a lo largo de una carpa. En el exterior el viento empujaba la lona y la lluvia bramaba y golpeaba el techo, pero el oscuro espacio interior estaba iluminado por el cálido brillo de los cítricos. El doctor Rapisarda aguardaba mientras la multitud de agricultores empapados se adentraba bajo la carpa como una oleada y aprovechó para hablarme de su trabajo en el CRA-ACM.

Las organizaciones que promocionan la vida saludable suelen recomendar el zumo de frutas debido a su contenido en vitaminas y el zumo de naranja representa casi el cincuenta por ciento del consumo de zumos en todo el mundo, pero la costumbre de beber zumo de fruta a menudo va acompañada de obesidad debido al alto contenido de azúcar de las bebidas. Este problema impulsó al doctor Rapisarda y a sus colegas del CRA-ACM a investigar más los efectos del zumo de naranja. Utilizaron tres grupos de ratones en un experimento diseñado para analizar el efecto del zumo a partir de dos variedades de naranjas dulces: la naranja sanguina Moro y la Navelina, descrita como una naranja «rubia» en la industria de cítricos.[85]

Se sometió a los tres grupos a una dieta rica en grasas; al grupo A se le dio agua para beber, al grupo B zumo de naranjas rubias y al

grupo C zumo de naranjas sanguinas. Todos los ratones engordaron terriblemente salvo los del grupo C. «¿Y qué significa eso, doctor Rapisarda?», vociferé luchando por hacerme oír entre el estruendo de la lluvia torrencial sobre la lona. «Bueno, significa que bebiendo mucho zumo de naranjas sanguinas podemos comer lo que queramos y permanecer delgados», respondió. Más tarde me envió un artículo que había coescrito en el que explicaba que el zumo de naranja sanguina parecía limitar el aumento de peso y conferir al mismo tiempo resistencia a la obesidad en comparación con el zumo de naranja rubia o el agua. En otro experimento se dio a la policía de tráfico de Catania, cuyo trabajo la expone a elevados niveles de contaminación de los tubos de escape, ROC (Red Orange Complex), extracto obtenido de naranjas sanguinas Moro, Tarocco y Sanguinello.[86] Asma, infecciones pulmonares y enfermedades cardiovasculares se asocian a la contaminación del aire y cada vez hay más pruebas de que el estrés oxidativo es uno de los principales factores que provocan estos trastornos. Después del tratamiento con ROC, todos los miembros de la policía de tráfico, salvo los fumadores, mostraron mucha más resistencia a estas enfermedades.

El elevado contenido de antocianina de las naranjas sanguinas sicilianas aporta un beneficio extraordinario a quien las consume, pero sólo se puede esperar que los árboles produzcan fruta rica en antocianinas si se cultivan en las perfectas condiciones de la diminuta área de Sicilia oriental en torno al Etna. Son tan pocas las personas que tienen acceso a las naranjas sanguinas que la profesora Cathie Martin y su equipo en el John Innes Centre de Norwich, Inglaterra, se han unido al CRA-ACM de Sicilia y a la Academia de Ciencias Agrícolas de Sichuan en China para tratar de cambiar la situación. Han modificado el gen Ruby responsable de la pigmentación de las naranjas sanguinas a fin de que no necesite los contrastes de temperatura entre el día y la noche para desarrollarse.[87] Si el experimento tiene éxito, es posible que el gen Ruby pueda ser modificado para que se active en la fruta rubia. Ello significa que se podrían cultivar naranjas sanguinas en grandes cantidades y que sus propiedades saludables estarían disponibles para muchas más personas. Lamentablemente, también acabaría con el monopolio de Sicilia en el mercado de las naranjas sanguinas.

En Italia las naranjas sanguinas se han convertido en una especie de símbolo del alimento saludable. Se debe en parte a la invención de un brillante plan por parte de la princesa Borghese en Il Biviere, una finca de cultivo orgánico de cítricos cerca de Lentini, a unos treinta minutos en coche al sur de Catania. Hoy en día la granja se encuentra en una zona que ofrece las mejores condiciones del mundo para cultivar naranjas sanguinas, y sin embargo cuando llegaron Miki y su

marido, el príncipe Scipione Borghese, en 1968, se trataba de un lugar dejado de la mano de Dios con un largo historial de sufrimiento. Hasta 1931 un lago enorme cubría toda la zona y Giovanni Verga, nacido en Catania, escribió vívidamente sobre las miserables existencias de los campesinos que viven en sus orillas en una historia titulada lacónicamente «Malaria», publicada en 1883:

> En vano los pueblos de Lentini, Francoforte y Paternò intentan trepar, como ovejas descarriadas, por las colinas que se alzan desde la llanura, y se rodean de huertecillos de naranjas y viñedos, de jardines siempre verdes y de huertos; la malaria se apodera de sus habitantes en las calles despobladas, y los deja clavados frente a las puertas de sus casas, desconchadas por el sol, y allí yacen temblando de fiebre bajo sus pardas capas, tapados hasta los hombros con todas las mantas de la cama.[88]

En 1931 el lago se hizo famoso por convertirse en foco de la campaña de Mussolini para acabar en Italia con los humedales que proporcionaban un hábitat perfecto para los mosquitos causantes de la malaria. Llevó veinte años drenar toda el agua, salvo la poca que queda hoy en día, y cuando el príncipe Borghese heredó Il Biviere, la casa estaba todavía rodeada de un lúgubre paisaje postdiluviano. Si preguntas a Miki cómo era la casa cuando se mudó allí con sus cuatro hijos pequeños, te dirá que era un lugar horrible, abandonado y lleno de ratas: «No había agua, ni árboles, ni arbustos. De hecho, no había absolutamente nada de nada». Y sin embargo el suelo, enriquecido por un mantillo de plantas acuáticas y peces varados, era excepcionalmente fértil, y hoy en día Il Biviere está rodeado por un maravilloso jardín construido por Miki y su marido en torno a los antiguos muelles romanos del puerto, donde los cabos de atraque han dejado profundas marcas e incluso agujeros en la piedra. Una pequeña puerta conduce del umbrío puerto a la brillante luz del sol del jardín principal, salpicado de rocas porosas desgastadas por el agua que antiguamente yacían en el lecho del lago. A lo largo de los años, los Borghese plantaron una extraordinaria colección de palmeras, árboles ornamentales y plantas suculentas, creando grupos mixtos de especies nativas y exóticas, haciendo que el jardín encaje cómodamente en el paisaje circundante.

Hace veinte años los Borghese fueron los primeros en practicar el cultivo orgánico de cítricos en Sicilia, algo que actualmente es una práctica corriente. Y hace casi veinticinco años Miki inventó un programa que ha beneficiado por igual a los cultivadores de naranjas sanguinas orgánicas y a la AIRC (Associazione Italiana per la Ricerca

sul Cancro). Esta fundación dedicada a la investigación del cáncer recibe ayuda pública para comprar grandes cantidades de naranjas sanguinas cada año. Las naranjas se embalan en mallas y se despachan a voluntarios de la AIRC de toda la península. El último fin de semana de enero o el primero de febrero, los voluntarios venden bolsas de naranjas sanguinas y dan información sobre alimentación saludable en puestos en las principales plazas de dos mil ciudades. El programa ha ido creciendo y en 2012 vendieron cuatrocientas mil bolsas de naranjas, y recaudaron 3,7 millones de euros de beneficio para la investigación sobre el cáncer.

A menudo llevo a grupos de visitantes británicos de jardines a ver a Miki y su jardín y allí es donde suelo encontrarme con ella, cordial y elegantemente vestida, y nos presenta cada extraordinaria palmera, cactus o planta suculenta como si fuéramos amigos asistiendo a una fiesta. En la planta de embalaje donde se procesan las naranjas de Il Biviere Miki adopta un aspecto muy distinto. Lleva botas de esquí, una gruesa chaqueta y cascos protectores contra el ruido, el equipo perfecto para este frío e iluminado hangar, donde las carretillas elevadoras no descansan, acompañando cada movimiento con su peculiar lenguaje de chirridos y gruñidos. La maquinaria para clasificar, lavar, secar y envasar la fruta añade otra capa a la cacofonía y, en el centro de todo ello, micrófono en mano, un hombre permanece en una plataforma elevada, como si estuviera cantando el bingo, dando órdenes a gritos. Todo a su alrededor son cítricos moviéndose a toda prisa, confeccionando largas bandas doradas sobre las cintas transportadoras y sacudiéndose amigablemente bajo los grifos de lavado.

Éste es el punto final en el proceso orgánico de Miki. La fruta no orgánica de otras granjas se limpia en una maloliente mezcla de cera, fungicida y amoniaco y luego se seca en un rugiente túnel de aire caliente. Por último la fruta pasa a través de calibres que la clasifican por tamaños antes de caer en la quietud de una malla o una caja, el más procesado de todos los alimentos no procesados.

En enero, febrero y marzo, el punto álgido de una cosecha de cítricos siciliana, una planta de embalaje normal clasifica y embala mil quinientas toneladas de naranjas al día. Muy pocas de estas naranjas llegan a los supermercados británicos, donde los puestos de fruta están dominados por insípidas o superdulces naranjas de Sudáfrica, Brasil, Marruecos, Israel y Egipto. Una naranja común, como la Navel o Valencia, tiene un sabor azucarado, unidimensional. Comer una naranja sanguina siciliana es una experiencia mucho más compleja. Como la Tarocco, por ejemplo, cuya suave pulpa que se funde en la boca también tiene un alto contenido en azúcares, pero su

dulzura está equilibrada por una elevada acidez. El resultado es un sabor complejo, multidimensional, que se va desplegando lenta, sutil y seductoramente, haciendo que las otras naranjas parezcan ácidas, empalagosas e intolerablemente toscas.

En Sicilia, XCooks saca el máximo partido de la Tarocco. Finas rodajas de su pulpa veteada se combinan con hinojo, aceite de oliva virgen extra, sal, una pizca de hojitas de hinojo picadas y pimienta negra o se utilizan en un risotto rosa pálido, mermelada de color rojo brillante o helado rosa oscuro. La cáscara de la Tarocco también se confita, un proceso que tarda tres días.

CÁSCARA DE TAROCCO CONFITADA

> Lo primero que hay que hacer es cortar las cáscaras en tiras muy finas. A continuación, póngalas en remojo en agua salada durante veinticuatro horas. Enjuáguelas y vuelva a ponerlas en remojo durante cuarenta y ocho horas, cambiando el agua por la mañana y por la noche. Por último, ponga la cáscara en una cazuela, añada su peso en azúcar y cúbrala con agua. Cueza a fuego lento hasta que se evapore. Ponga la cáscara confitada en una jarra tapada mientras esté todavía tibia.

Normalmente se nos niegan estas maravillosas experiencias porque las naranjas sanguinas son caras en comparación con las de otros sitios, producidas en masa, su temporada es corta y su cáscara, delicada. Los supermercados prefieren despachar la fruta barata disponible todo el año y, en particular, se decantan por las Valencia debido a que su dura cáscara aguanta bien el tratamiento en el supermercado. Si desea encontrar naranjas sanguinas fuera de Italia, lo mejor es buscarlas en tiendas independientes que vendan productos orgánicos.[89]

Miki recuerda una época, hace casi cuarenta años, en que una única hectárea de naranjos sanguinos sicilianos alcanzaba el mismo precio astronómico que una hectárea de tierra en los viñedos toscanos que producen Brunello di Montalcino, uno de los vinos más preciados de Italia. El gobierno italiano solía proteger la industria de cítricos de las importaciones, pero a mediados de la década de 1990 se retiraron los controles y el mercado italiano se vio inundado de fruta barata del extranjero. A consecuencia de este cambio en la política, más del treinta por ciento de los huertos de cítricos sicilianos han sido arrancados y cada año las cosas se vuelven más difíciles para los cultivadores de cítricos.

Cristina di Martino, periodista italoamericana cuyos abuelos

sicilianos emigraron a Estados Unidos, es el único miembro de la familia que ha regresado a Sicilia; vive en Catania y escribe sobre comida y negocios para revistas profesionales. Sus genes sicilianos afloran en su forma de cocinar y cuando fui a su apartamento comimos regiamente en una sala de techo alto donde encendió un brasero de carbón para calentar el ambiente invernal. Contar la historia del redescubrimiento de la casa de su abuelo y de cómo conoció a sus primos sicilianos la hizo llorar y yo habría podido llorar también cuando me expuso sus opiniones sobre la industria de cítricos de Sicilia. La describió como una industria en peligro, vulnerable tanto por los miles de enfermedades que afectan a los árboles como por el creciente cultivo de cítricos en otros países. «Cuidado con China», me previno, y no fue la primera que me dijo que los cultivadores sicilianos deberían dejar de competir y empezar a cooperar. Hasta que no lo hagan no tendrán poder para negociar con los supermercados que habitualmente pagan precios lastimosamente bajos por fruta que luego venden al por menor con un margen de entre el quinientos y el setecientos por ciento. Y por si los cultivadores no tuvieran bastante, los supermercados pagan a ciento cincuenta días. Las grandes fincas lo pasan mal con estas condiciones y es inevitable que las pequeñas parcelas de tierra utilizadas durante generaciones para cultivar naranjas hayan sido abandonadas.

Los pequeños cultivos de naranjos no fueron rentables durante décadas y su pérdida tiene poca importancia económica en el conjunto de la isla. Sin embargo, las mismas características que hicieron que esas granjas fueran anticuadas y a la larga poco eficientes, eran de un enorme valor cultural. La fruta solía cultivarse en terrenos marginales y abruptos lugares aterrazados hace cientos de años. Cuando el cultivo no resulta rentable, estos lugares difíciles que exigen mucha mano de obra son los primeros en ser abandonados. Se deterioran rápidamente y su declive representa la pérdida de un importante rasgo del paisaje agrícola. La producción de cítricos es más lucrativa en la amplia llanura que rodea el monte Etna, donde es posible cultivar árboles a escala industrial, y sin embargo la transición de pequeñas parcelas familiares al cultivo industrializado representa una amenaza para las antiguas competencias y tradiciones que se han ido acumulando en torno a los cítricos a lo largo de los siglos.

Los cítricos se cosechan en Sicilia en cuanto el otoño empieza a dejar paso al invierno y los árboles caducifolios se apresuran a entrar en estado vegetativo. Es el momento de ir a los huertos de cítricos, donde la luz del sol activa el palpitante motor de la maduración y la cosecha está a punto de comenzar. Hace unos pocos años traté de conseguir trabajo en Sicilia durante la cosecha de naranjas. En cada

granja que pregunté me dijeron que no, y luego alguien me explicó que la cosecha de naranjas se vende a un comerciante de cítricos cuando todavía está en el árbol, como sucedía en la Conca d'Oro en el siglo XIX. El comerciante o la planta de embalaje envía su propio equipo de recolectores y por ello los cultivadores no me podían dar trabajo. Finalmente me pusieron en contacto con Rudolf y Benedikta von Freyberg, una pareja alemana que lleva décadas viviendo en San Giorgio, otra finca de cultivo orgánico de cítricos en la llanura entre el Etna y el mar. Al igual que Il Biviere, San Giorgio se encuentra en el terreno fértil antaño cubierto por el lago, y la cima del volcán es el telón de fondo desde cualquier punto del terreno de los Von Freyberg. Benedikta admitió que no tenía ni idea de si los recolectores de San Giorgio iban a permitir que me uniera a ellos. Eran un equipo como cualquier otro, enviado por la planta de embalaje local, pero dijo que sería bienvenida cuando la cosecha estuviera en su apogeo en febrero.

La casa de los Von Freyberg está rodeada de ciento veinte hectáreas de cultivo de cítricos que conforman un mar verde que llega hasta los bordes de su jardín. No se trata de los jardines amurallados o aterrazados de la Conca d'Oro; son enormes extensiones de terreno llano cubierto de ordenadas hileras de árboles. Llegué a tiempo para la cosecha de Tarocco. El Tarocco es un precioso árbol compacto que por lo general se planta en hileras de norte a sur, asegurándose de que el sol se derrame uniformemente sobre sus ramas para madurar la fruta. Los árboles se podan regularmente, de manera que nunca alcanzan mucha altura y la luz puede penetrar en el centro de cada árbol, animándolo a dar fruto tanto en el interior de las ramas como en el exterior. Los chupones, o nuevos brotes que provienen directamente del patrón, también deben ser eliminados durante la poda. En Sicilia a los chupones se les llama *bacchettoni*, y me han dicho que es una palabra que se podría utilizar también para describir al novio de tu hermana si fuera alto y guapo pero carente de cualquier otra virtud.

Los árboles Tarocco crecen junto a las naranjas Valencia en San Giorgio. El Valencia es un árbol grande y resistente que aguanta bien las enfermedades y suele dar abundantes cosechas. Aunque se deje sin podar durante años, seguirá dando fruta en abundancia. Y sin embargo, su fruta es tosca y desagradable si se la compara con la del Tarocco, una gran bola de zumo azucarado apta solamente para exprimir. La Tarocco tiene una naturaleza totalmente diferente: es delicada y exigente; si no le prestas atención, enferma; deja de podarla durante dos años y producirá una escasa cosecha de fruta de mala calidad.

Durante mi primer día en San Giorgio se puso a llover temprano y entonces aprendí que el dicho popular utilizado en toda Italia, *Il buon contadino va in cantina quando piove* ('cuando llueve el buen campesino

se va al bar'), era cierto, así que no me sorprendió que todos los recolectores de naranjas se fueran a casa. Sin embargo, al despertarme a las siete a la mañana siguiente pude escuchar una lenta procesión de camionetas y minibuses avanzando por el camino. Salté de la cama y me puse toda la ropa que pude encontrar, ya que hacía una mañana nublada y ventosa. También eran ciertas las noches frías de aquel lugar, a la sombra del volcán. Pronto me di cuenta de que no necesitaba haberme apresurado porque comenzar a trabajar en una plantación de naranjos es un proceso lento compuesto de fases bien definidas. No consiste en salir en tropel de los camiones y ponerse a trabajar. Primero hay que hacer el café, porque ¿cómo trabajar sin tomar un café? Cuando llegué, los hombres permanecían todavía en callados grupos, mirando la *macchinetta di caffè* en precario equilibrio sobre un camping gas en la parte trasera de un minibús. Los recolectores eran hombres, todos ellos sicilianos, porque recoger naranjas no es un trabajo para extranjeros, aunque algunos rumanos han sido aceptados en los equipos.

Permanecimos allí a la luz del amanecer, sorbiendo nuestro café en pequeños vasos de plástico. Querían saber qué es lo que buscaba, por qué estaba tan interesada en recoger naranjas. Pero sobre todo querían saber si conocía a la princesa Diana. En cuanto terminamos el café uno de ellos se dirigió decididamente hacia los árboles. «¡Eh!», gritó alguien, ya que antes de empezar a trabajar todavía había que fumarse un cigarrillo. Y luego todo se puso súbitamente en marcha.

Se escuchó el rugido del motor de un camión del que se lanzaron pilas de cajas de plástico de colores. Cada hombre agarró un cubo atado a una amplia cincha y se lo colgó del hombro. Se pusieron guantes y en un momento colocaron escaleras entre las ramas de los árboles. Al principio creí que las puntas de los dedos de los recolectores eran mágicas. Parecía que pasaban simplemente la mano por la fruta para separarla del árbol, pero luego reparé en las tijeritas ocultas en la palma de la mano: «Esto no es un juego de niños». «Los novatos normalmente se cortan». Algunos cantaban, otros blasfemaban, pero todos contaban chistes y trabajaban a una velocidad frenética. Los árboles parecían juntarse, como si se hubiera creado un mundo cerrado e íntimo al amparo de sus ramas, bajo las que desaparecían los recolectores. A veces veía un gorro de lana asomar entre las hojas de la copa de un árbol lejano y al instante ya había desaparecido. El suelo estaba sembrado de naranjas caídas. Algunas estaban estropeadas por los insectos, que habían agujereado la cáscara y dejado al descubierto la pulpa como sangrientas heridas abiertas.

Uno o dos árboles de San Giorgio habían sucumbido al virus de la tristeza de los cítricos (VTC), que provoca un rápido deterioro del

árbol y es una de las enfermedades más destructivas de la industria de los cítricos. A lo largo de los siglos el naranjo amargo se ha venido utilizando como patrón por su resistencia a la gomosis y al *mal secco*, pero es poco resistente contra esta plaga. El VTC se originó en China y se ha diseminado por todos los continentes merced a la venta de madera infectada (esquejes para injertos). A nivel local lo difunden diversas clases de áfidos. Existen varios tipos de virus y los síntomas dependen de cuál haya infectado al árbol y de las condiciones climáticas en las que crezca.

Desde el punto de vista económico, el síntoma más importante es el rápido declive o muerte de árboles injertados sobre un patrón de naranjo amargo. Millones de árboles se han visto infectados en el sur de Italia y Sicilia, y no es infrecuente ver cultivos enteros de árboles muertos, regimientos de fantasmas grises rondando los campos. Muchos cultivos de naranjas han sido arrancados y sustituidos por árboles injertados en otros patrones, como el *Poncirus trifoliata*. Éste es un miembro de la familia de las rutáceas, como los cítricos, pero es resistente a las heladas y hasta la fecha también ha demostrado serlo al VTC. Cada vez es más utilizado como patrón para injertos. No permanecí mucho tiempo con los recolectores de naranjas. A pesar de estar decidida a trabajar durante la cosecha, una vez allí me di cuenta de que lo mío era un juego en comparación con el duro trabajo de los hombres que me rodeaban. Trabajaban en equipo para recoger la fruta de una zona concreta de árboles. Cuanto más rápido trabajaran, antes se irían a casa.

Durante mi última noche en San Giorgio regresé a los huertos de naranjos al atardecer. Desde que llegué el viento no había amainado y aún seguía soplando con fuerza. Tomé el sendero hasta dejar atrás los árboles de naranjas de Valencia. Sus frutos son de maduración tardía y, todavía en el árbol, brillaban entre las oscuras hojas como «luces doradas en una noche verde», según el famoso poema de Andrew Marvell, y parecían irradiar luz en aquel tormentoso atardecer invernal.[90] Unos cuervos se posaron ruidosamente en un grupo de viejos pinos piñoneros. El resto de ruidos que se escuchaban en el silencio de la tarde eran el viento en las copas de los árboles y el continuo croar de las ranas. Subí a una colina por un pedregoso sendero hacia las últimas luces. Un perro me había seguido desde la casa y trotaba a mi lado. En la colina había cuevas donde habían vivido los sículos, habitantes prehistóricos de Sicilia oriental, y en las abruptas laderas de la colina las rocas permanecían expuestas, como si los antiguos huesos de la isla se hubieran abierto paso a través del fino suelo. Éste es el tipo de suelo que ama el naranjo Tarocco, el único suelo que acepta, por lo que los sicilianos creen que una naranja Tarocco está impregnada del sabor de este misterioso y antiguo lugar.

Aunque los intentos de manipular el gen responsable de la pigmentación de las naranjas sanguinas tengan éxito, parece imposible que la nueva generación de frutos pueda tener el mismo sabor inolvidable.

Al llegar a la cima de la colina, el perro y yo nos encontramos de repente en un bosquecillo de plantones de naranjos. Una liebre se alejó de nosotros perezosamente a medio galope mientras el perro emprendió una caótica e inútil persecución. Detrás de mí, la cima nevada del Etna se alzaba como un pálido fantasma. Y frente a mí, las solitarias colinas eran barridas por el viento a la luz del crepúsculo. Recorrí el perímetro del bosquecillo por una pista llena de baches hasta que se hizo demasiado oscuro para ver nada. Empecé a descender hacia la finca con el perro de nuevo a mi lado, jadeando por la larga persecución. Para cuando llegamos al pie de la colina estaba demasiado oscuro para verle pero escuché cómo se detenía a beber agua en un charco. Los farolillos de naranjas se habían apagado.

Roma

N
PIAMONTE
LIGURIA
Génova
Varazze
Savona
ITALIA
Finale Ligure
Pietra Ligure
FRANCIA
RIVIERA ITALIANA
MAR DE
LIGURIA
San Remo
Menton
Bordighera

EL PATITO FEO DE LOS CÍTRICOS

LOS PRECIADOS «CHINOTTI» DE LIGURIA

Hoy en día la producción de cítricos a escala industrial sólo se produce en Sicilia y el sur de Italia, pero durante siglos fueron importantes en un área mucho más grande del país. Encontré una metáfora del gran alcance de los cítricos en Italia una tarde en Génova, capital de Liguria. Era noviembre pero el clima en la costa es tan suave que esta región del noroeste de Italia tuvo en tiempos tanta importancia como el sur en la producción de cítricos. Las prostitutas que rondaban las callejuelas cercanas al puerto iban en shorts y casi todas las mesas de las terrazas de bares y restaurantes estaban ocupadas. Al final encontré una mesa sobre los antiguos muelles y pedí un Campari con naranja. El camarero me miró con aire confuso y sentí la necesidad de justificarme, así que le expliqué que a menudo había bebido el Campari así y pensaba que el zumo de naranja natural con hielo era con lo que mejor combina. Sus ojos se iluminaron y dijo: «¡Ah, nosotros a eso lo llamamos un Garibaldi!».

Pude ver cómo el barman preparaba mi bebida. No era un trabajo muy fino: exprimió de cualquier modo dos mitades de naranjas sanguinas sicilianas en un vaso alto, mientras el zumo le chorreaba entre los dedos. Llenó el resto del vaso con Campari, unos cubitos de hielo y un pedacito de cáscara de naranja tan fino como un cordón de zapato. Cuando el camarero llegó con mi rojiza bebida, se me hizo obvio que su nombre provenía del color de los Camisas rojas, el ejército de soldados voluntarios de Garibaldi.

Mientras Garibaldi luchaba para que Sicilia y sus bosques de naranjas sanguinas formaran parte del nuevo reino de Italia, Gaspare Campari se encontraba en la región norteña de Lombardía desarrollando la receta del aperitivo que llevaría su nombre. Lombardía incluye la orilla occidental del lago de Garda y, a pesar de su latitud, hace tiempo fue el centro de una próspera industria cítrica que producía limones que eran exportados a todo el norte de Europa. El extracto de un cítrico excepcionalmente ácido, llamado *chinotto*, es uno de los ingredientes utilizados para dar al Campari el sabor

amargo, y la historia del *chinotto* se entrelaza con la de Liguria, el otro gran centro de producción de cítricos del norte de Italia. Mi bebida era un símbolo de la unificación en un vaso, la combinación del norte y el sur, y también una metáfora de la extraordinaria importancia que el cultivo de cítricos tuvo tiempo atrás en toda la península italiana, desde Lombardía en el extremo norte hasta Sicilia y el sur de la península italiana.

Aunque los cítricos fueron un negocio lucrativo en pequeñas áreas de Liguria y Lombardía, su cultivo a escala comercial es poco más que un lejano recuerdo. Sin embargo, todavía se encuentran limoneros en la orilla occidental del lago de Garda y en cada trozo de suelo llano entre las empinadas calles y plazas de las ciudades de la Riviera de Liguria. Cuando el trabajo me llevó a Bordighera en la Riviera un mes de julio, la ciudad estaba repleta de limoneros cargados de pálidos frutos. Uno de ellos tenía tanta fruta que su propietario me pidió que me llevara toda la que pudiera. Anochecía tras un día de calor abrasador y sentía en mis manos el peso de los limones, como pequeños y radiantes soles, calientes.

Los limoneros siempre han producido estas enormes cantidades de fruta en la Riviera, donde la combinación de mar, que impide a la temperatura caer demasiado, y de los Apeninos, que protegen la costa de los fuertes vientos, crea un microclima peculiarmente suave. Sin embargo, los cítricos llevan aquí una peligrosa existencia, porque aunque el clima es lo suficientemente suave para que los frutales puedan prosperar en el exterior durante todo el año, de manera periódica se produce un desastre como la gran helada de 1956, que destruyó la mayoría de cítricos de la Riviera. Los limones cultivados en estos climas más fríos eran especialmente amargos, una característica que los hacía particularmente populares en el norte de Europa. Estas bajas temperaturas eran menos beneficiosas para las naranjas, siempre un poco agrias en comparación con las sicilianas.

Hoy quedan muy pocas fincas de cítricos en Liguria, por lo que tuve suerte de conocer a los Parodi, una familia que cultiva cítricos en su minifundio cerca de la ciudad costera de Finale Ligure y vende la fruta en los mercados locales. Llegué a sus terrenos conduciendo a través de callejuelas una mañana de noviembre, justo cuando se abrían las puertas de un colegio. Tuve que abrirme paso lentamente a través de una bulliciosa corriente de adolescentes despistados que se empujaban y reían, así como entre ciclomotores conducidos por manos inexpertas, antes de detenerme al final del Valle dell'Aquila, un abrupto y verde valle que se interna tierra adentro desde el mar. El minifundio de los Parodi estaba al otro lado del río, un revoltijo de rocas desgastadas por donde se deslizaba un beatífico hilo de agua.

«No por mucho tiempo», pensé, mirando las nevadas montañas que se elevaban al fondo. En el lado opuesto encontré un estrecho camino rodeado de muros con varias curvas pronunciadas, como si tratara de librarse de los frutales que se agolpaban contra él, con sus oscuras copas salpicadas de frutos.

Giacomo Parodi me estaba esperando en la puerta de la finca que heredó de su padre hace treinta años. Era un hombre alto con barba oscura y cuando me saludó, mi mano desapareció completamente dentro de la suya. Había cedido la granja a su hijo, Alessandro, pero eso no parecía haber supuesto un gran cambio, porque tanto él como su esposa seguían trabajando tan duro como siempre.

No tardé en darme cuenta de que estaba en una especie de paraíso. Todo en aquel paisaje antiguo e intensamente trabajado era dorado o del color de la miel: los muros de protección de los bosques de cítricos, los hermosos edificios que surgían armónicamente de las colinas de alrededor, el aire cálido, las hojas otoñales de las viñas que bordeaban los flancos del valle y la brillante fruta en los árboles. Éstos crecían sobre terreno llano, rodeados de colinas y montañas, pero incluso en este protegido espacio sus vidas corrían peligro. Vivían al límite de su rango de temperatura, a merced de una helada repentina.

Giacomo indicó con un gesto la colina que se extendía detrás de los árboles y me explicó que bastaba con subir doscientos metros por la ladera para encontrar condiciones insoportables para los cítricos. Los árboles de Parodi no crecían en hileras, como en los grandes cultivos comerciales de Sicilia o Calabria. Hasta las antiguas terrazas de limoneros de Amalfi hubieran parecido ordenadas en comparación con aquella encantadora y fértil confusión. Caminamos bajo un elevado dosel de frutos maduros, deteniéndonos como visitantes en un museo para observar cada árbol. Un pomelo rosa crecía junto a una Limonina, la variedad local de limón; estaba la Pernambuco, la versión ligur de la naranja Washington Navel; un *lumia* siciliano o limón dulce; *Cedro ligurese*, la cidra local; limas y varias clases de *mandarini* y *mandararance*, cruces de mandarinas y naranjas. «Deben de fecundarse por polinización cruzada continuamente», le comenté, y Giacomo respondió mostrándome un limón completamente esférico. «Demasiada amistad con una naranja», replicó.

Nos detuvimos junto a un mandarino de la variedad Mapo cargado con una cantidad increíble de pesados frutos relucientes. Giacomo me explicó que era uno de los árboles plantados por su padre. «Hasta hace cinco años sólo producían cuatro o cinco mandarinas al año», añadió. Un día Giacomo salió con la sierra, dispuesto a derribar el árbol e injertar algo más productivo en su patrón. Cuando su hermano le vio, le pidió que le diera una nueva oportunidad: «¡Y mira lo que ha sucedido!», exclamó Giacomo, levantando la vista hacia la prodigiosa

cosecha de frutos. Me encantó esta historia porque coincidía exactamente con las instrucciones que daba Ibn al-Awam en su tratado de agricultura del siglo XII. En él hay una tarea relacionada con los cítricos prácticamente cada mes del año, pero si un árbol no responde a este intenso nivel de cuidados se aconseja una cura muy simple:

> Que dos hombres portando un hacha se aproximen al árbol y que uno de ellos diga: «Vamos a cortar este árbol», mientras el otro le suplica que no lo haga […] Luego, el primero debe decir: «Pero si no da fruta», a lo cual el otro responderá: «Lo hará este año, y si no, entonces eres libre de hacer lo que te plazca».[91]

Según Ibn al-Awam, el truco funcionaba y es evidente que tenía razón.

De vez en cuando pasábamos bajo una botella que colgaba de las ramas de los árboles. Había visto algo similar en los cidros de Calabria. Cuando pregunté a una de las recolectoras de cidras para qué servían las botellas, me dijo que contenían peces que mataban a los insectos, pues de otro modo éstos se habrían comido la fruta. ¿Un pez en una botella? Me costó trabajo asimilar el concepto aquella vez y ahora estaba decidida a descubrir la verdad. Lo que pasó fue que todo el mundo se echó a reír porque el pez estaba muerto; era una anchoa metida en una botella llena de amoníaco. Giacomo dijo que avispas, moscas e incluso avispones caían en la trampa, y allí estaban sus malolientes cadáveres para demostrarlo. Sin embargo, la ausencia de azúcar en esta nociva mezcla permite que las valiosas abejas polinizadoras no se interesen por ella en absoluto.

Continuamos andando hasta el borde del bosquecillo, donde encontramos un grupo de *chinotti* ya crecidos, árboles exclusivos de esta parte de Italia, con una historia larga y muy importante en Liguria. Giacomo Parodi explicó que su padre había cultivado los árboles a partir de esquejes del jardín de Giorgio Gallesio, una de las figuras más relevantes en el desarrollo de la clasificación y nomenclatura de los cítricos en el siglo XIX. Su innovador libro *Traité du citrus* fue publicado en 1811. Cuando exploré las calles de Finale descubrí la casa donde había nacido, un alto edificio ahora en restauración. Parodi me indicó una villa y un jardín en bancales en el lado opuesto del valle y me dijo que había sido el hogar de Gallesio. Me di cuenta de que estaba viendo un jardín sobre el que había leído a menudo, descrito como el laboratorio al aire libre que Gallesio llenó de diferentes variedades de cítricos para estudiar su morfología y llevar a cabo sus cuidadosos experimentos sobre polinización cruzada. En *Traité du citrus* decía:

> Tras pensar y estudiarlo atentamente, he descubierto una gran confusión y necesidad de un método en su clasificación […] me he dedicado por lo tanto a la observación atenta de estas plantas, examinando sus caprichos desde que nacen hasta que dan fruto y se propagan.

A partir de sus experimentos dedujo que los cruces dentro de la misma especie producían nuevas variedades y que los cruces entre especies producían híbridos. Gallesio se refería al *chinotto* como el «enanito de China» y lo consideraba «la variedad de cítrico más deseable para adornar casas y jardines, al ser un arbusto y tener todas sus partes de pequeño tamaño».[92] Su jardín ha desaparecido, desde luego, pero el dentista propietario actual de la casa planea restaurarlo. Cuando lo haga, llamaré a su puerta y pediré que me deje verlo.

La primera vez que el «enanito» de Gallesio llegó a Italia lo hizo a través del puerto de Savona, traído en el año 1500 aproximadamente por un marinero que regresaba a casa desde el Lejano Oriente. Los cultivadores de cítricos experimentaron con él y descubrieron que donde mejor crecía era en un corto tramo de la costa entre Varezze y Pietra Ligure. Allí era donde mutaba y se fecundaba por polinización cruzada, hasta convertirse en la variedad única identificada por Antoine Risso, un francoitaliano que escribió sobre cítricos a principios del siglo XIX, como *Citrus aurantium* variedad *amara* subvariedad *sinensis*, nombre que revela un vínculo genético con la naranja dulce y la amarga. Hoy la fruta se conoce normalmente como *chinotto di Savona* y es exclusiva de la provincia de Savona. El nombre común *chinotto* o *chinottino* proviene de *ciñese* o *cinesino*, es decir, 'chino' o 'chinito', aunque ahora se piensa que el árbol es originario de Vietnam. Los *chinotti* son de crecimiento lento y los árboles jóvenes tienen un aspecto enano, poco atractivo. Su forma es poco definida y ligeramente torcida, como si se abrazaran a sí mismos por pura vergüenza. Si fueran los únicos especímenes de cítricos que uno viera, nos preguntaríamos si el *chinotto* no es el patito feo de los cítricos. Y sin embargo, los árboles maduros de los cultivos de Parodi son innegablemente elegantes. Tienen estrechas ramas graciosamente sujetas formando arcos y en primavera exhiben gruesos racimos de flores de un blanco puro y un perfume aún más intenso que la *zagara* del naranjo amargo. Los pequeños frutos cuelgan en racimos a modo de uvas. Los italianos consideran el sabor único que su cáscara y su pulpa otorgan a las bebidas y dulces una de esas cosas que están destinadas a ser amadas u odiadas.

La cosecha de *chinotto* siempre comienza en agosto, cuando la fruta todavía es de un color verde brillante y el sabor inconfundible y pasmosamente amargo de su pulpa alcanza su cenit. Durante la

primera fase de la cosecha sólo se recogen los frutos de mayor tamaño y se deja el resto para que crezca en el árbol, aunque los *chinotti* son como los hijos de los demás: nunca crecen demasiado. Raramente pesan más de sesenta gramos y alcanzar las dimensiones de una bola de billar sería la máxima aspiración de un *chinotto*. Sin caer en exageraciones, a medida que el fruto crece su color cambia primero a amarillo y luego a naranja, y entonces sólo sirve para hacer mermelada.

Se podría suponer que ser muy pequeño y muy amargo serían desventajas insuperables para un fruto, pero los grabados del siglo XIX de Savona muestran la llanura entre la ciudad, las montañas y el río Letimbo cubierta de una red perfecta integrada por millares de *chinotti*. Añadamos a éstos los árboles que crecían tanto en la costa como en terrazas de piedra en las laderas de los valles que bajan hasta el mar y nos daremos cuenta de que se habían encontrado importantes usos para sus frutos poco agraciados. Son ricos en vitamina C y en una región que comprende Génova y Savona, dos de los puertos italianos más importantes, éste era un hecho muy significativo. Los marinos sabían que los cítricos curaban el escorbuto mucho antes de que James Lind lo confirmara en 1747, y en los barcos ligures era tradicional llevar a bordo *chinotti*, a modo de pequeñas píldoras cítricas para prevenir la enfermedad. Cuando la Marina Real Británica hizo oficial la noticia de los hallazgos de Lind, Liguria comenzó a suministrar *chinotti* a las armadas francesa y estadounidense. En los archivos de familias de agricultores de Finale Ligure, el país del *chinotto*, todavía se conservan las facturas relacionadas con este próspero negocio. Los *chinotti* se podían almacenar a bordo de los buques durante meses en una cuba llena de agua de mar (método utilizado aún en muchos países árabes para conservar limones). Cada pequeño fruto se cortaba por la mitad, para que la salmuera entrara en contacto con la cáscara y la pulpa y se conservaran bien. Los *chinotti* fermentaban ligeramente con el tiempo cuando se almacenaban de esa manera, lo cual ablandaba las cáscaras y reducía su acidez. Pero un *chinotto* es mucho más ácido que un limón y siempre ha sido una píldora muy amarga.

Quien visitara Savona hace treinta años habría encontrado el mismo extraño objeto en cada bar de la ciudad: una jarra de cristal alargada decorada en un llamativo estilo *art nouveau* con la figura en relieve de un «chino» sujetando una sombrilla. Dentro de la jarra, flotando en un mar de marrasquino, se veían *chinotti* confitados de un color verde iridiscente de apenas el tamaño de tomates cherry. Hace tiempo que esas jarras han desaparecido y también la costumbre de tomarse un *chinotto* con el expreso en las tardes de invierno, aunque

muchos todavía recuerdan el ritual. Danilo Pollero, por ejemplo, agrónomo local ahora en la cuarentena, recuerda que su abuelo le llevaba a Savona a ver comer *chinotti*. «¿A ver comer *chinotti*?», pregunto. «Sí, porque la fruta estaba bañada en marrasquino y yo como era niño no podía comerla». Sin embargo, Danilo puede visualizar todavía al barman quitando la tapa de la jarra, sumergiendo en ella un cucharón de porcelana y sacando un *chinotto* que servía en un pequeño cuenco de cristal de colores. Para esto sólo se utilizaba la fruta de tamaño pequeño, así que su abuelo podía ensartar una en un tenedor especial de dos puntas con un asa de brillantes colores y comérsela de un bocado.

Hasta hace treinta años estas frutas confitadas se servían invariablemente al final de la cena de Navidad en Savona y el extremo occidental de la Riviera. Se comían tanto por el placer de su sabor único como por sus supuestas propiedades digestivas. Imagino que las mismas bandejas de fruta confitada hacían la ronda durante la estación festiva, regaladas y recibidas una y otra vez por diferentes personas, lo mismo que ciertas botellas de vino y cajas de bombones pasan de mano en mano en otras partes. Pero en Savona, los *chinotti* eran el regalo más frecuente. Se los regalabas al médico para agradecer que te hubiera curado, o cuando ibas a ver a un amigo, a tu jefe, a tu vecino, al director del banco.

Si vamos hoy a Savona podemos revivir esas experiencias en Besio, un elegante bar y *pasticceria* en la piazza Mameli, la plaza principal de la ciudad. Besio ofrece pasteles, bebidas, dulces y mermeladas de *chinotto* que produce una empresa con el mismo nombre, y fue allí donde, sentada en la terraza al sol de noviembre, bebí Chinotto por primera vez. Fuera de Liguria, o incluso en la provincia de Savona, pocas personas conocen el *chinotto*, pero otra cuestión muy diferente es la bebida gaseosa llamada Chinotto, hecha con una secreta combinación de hierbas, azúcar y *chinotti*. Si buscamos «Chinotto» en internet entraremos en un extraordinario mundo de devotos que la han convertido en una bebida de culto. Hay quien tiene páginas web dedicadas al sabor único de la bebida, tan diferente a todo debido a que la acidez incontenible de la fruta se abre paso a través del azúcar confiriéndole un sabor más intenso y sofisticado que el de otras bebidas con burbujas. Otros están más interesados en la historia del Chinotto y la han reconstruido a través de antiguos tapones, etiquetas de botellas y anuncios publicitarios. Pocos fans parecen conocer la fruta que da a su bebida favorita ese toque característico. «Extraño pero cierto: el *chinotto* es en realidad una planta», dice una de las páginas web.

Cuando la compañía de bebidas San Pellegrino inventó el Chinotto en 1932, el gobierno fascista consideró la bebida la alternativa ideal

local a las bebidas de cola estadounidenses cuya popularidad crecía rápidamente. Por consiguiente, el primer eslogan publicitario fue un ataque directo a Coca-Cola y Chinotto se comercializó como «*L'altro modo di bere scuro*», que podría traducirse como: 'Hay otras bebidas oscuras'. Chinotto siempre ha sido promocionada como una bebida para personas poco convencionales y cuando San Pellegrino lanzó una nueva marca para la bebida en 1986 la llamaron Chinò y la publicitaron con el eslogan «*Bevi fuori dal coro*», que podría traducirse por algo así como: 'Desmárcate'. Las palabras se acompañaban de la imagen de dos serpientes que se alzaban al son de la música de un encantador de serpientes. La única señal de una tercera serpiente era una pajita que salía de la cesta y se metía en una lata de Chinò.

Cuando me marché del bar Besio ya había atardecido en Savona. La oscuridad había convertido las calles en oscuras quebradas entre los gigantescos edificios. El olor a humo llenaba el aire y en la esquina de otra plaza había dos hombres entre sacos de castañas recogidas en los bosques que rodean la ciudad. Sacaron algunas del brasero que resplandecía sobre un viejo bidón de aceite y me las vendieron por casi nada. En aquellas tranquilas calles y amplias plazas costaba creer que Savona hubiera sido una de las primeras ciudades industriales de Italia. Fundiciones de hierro y latón, locomotoras y astilleros eran las industrias dominantes, pero también se hacía fruta confitada, en particular *chinotti*, a escala industrial.

Cuando Augusto Besio abrió su fábrica en 1860 fue una de las primeras de la ciudad; ahora Besio es la única fábrica de fruta confitada que queda en Savona. La visité a finales de noviembre y la calle estaba bloqueada por un camión del que dos hombres descargaban castañas. El sol calentaba tanto que las Navidades parecían muy lejanas, pero ninguna castaña saldría de aquellas instalaciones hasta haber sido convertida en *marron glacé* y envuelta en papel dorado. Era un mal momento para visitar una empresa dedicada en cuerpo y alma a fabricar dulces para las fiestas. En su interior los teléfonos no dejaban de sonar con llamadas de empresas que hacían o reclamaban pedidos de fruta confitada para los *panettone* de Navidad, mermeladas y la famosa *mostarda di Cremona* de Besio, una mezcla de frutas en almíbar de mosto y especias, en la que las semillas de mostaza tienen el papel protagonista. Todo el mundo trabajaba frenéticamente, pero ello no impidió a Vincenzo Servodio tomarse dos horas para hablar de los *chinotti*. Vincenzo, pariente de Augusto Besio por matrimonio, es propietario y dirige la fábrica desde hace muchos años.

En el patio de la fábrica, *chinotti* de la cosecha del año pasado flotaban en barriles de salmuera para acondicionar la fruta, ya que la ablanda un poco y la vuelve ligeramente menos amarga.

Antiguamente Besio habría utilizado agua de mar para esta operación, pero ya no está tan limpia como antaño y ahora fabrican in situ una fuerte solución de agua salada. «La fruta debe estar en remojo un mínimo de cuatro meses, aunque un año sería mejor», me dijo Servodio. Cuando salen del baño de salmuera, los *chinotti* se limpian y se introducen en un tambor giratorio. La superficie ligeramente abrasiva actúa de lija para eliminar una fina capa de piel y las glándulas que contienen los penetrantes aceites esenciales del *chinotto*, reduciendo un poco el amargor de la fruta.

Nos pusimos trajes y gorros de papel y fuimos a la fábrica. Afuera hacía sol y en aquellos grandes espacios la luz se entrelazaba con el vapor que salía de enormes tinajas de fruta en ebullición. Figuras vestidas de blanco emergían de repente a través de un velo de vapor para volver a desaparecer. Melocotones, albaricoques, diminutas peras amarillas, oscuras cerezas y mandarinas del color del ámbar quemado rebosaban de cubos y bandejas en una mesa metálica iluminada por el sol. En aquel austero entorno, donde todo estaba pintado de blanco o fabricado en acero inoxidable, las pilas de frutas brillaban como joyas a la luz del sol. «Tenemos que hervir los *chinotti* durante un mínimo de tres horas, porque son muy duros. Luego los remojamos en una solución de agua caliente y azúcar en una concentración del veinte por ciento», explicó Servodio. Ése es el comienzo del proceso de confitado, que, como la versión culinaria del embalsamamiento, eliminará toda la humedad de la fruta sustituyéndola por azúcar cristalizado, de manera que cada *chinotto* se convierte en una copia perfecta, momificada, de sí mismo. Servodio no descuida ningún detalle. «Tenemos que mantener la fruta a sesenta grados, para impedir que fermente. Permanece en el tanque durante diez días y a medida que se va evaporando el agua, añadimos azúcar para rellenarlo», explicó. El proceso sólo termina cuando la concentración de azúcar alcanza el setenta y cinco por ciento. «Qué ecuánime», pensé. Confitado, el *chinotto* puede estropear los dientes, pero como cura para el escorbuto, podía salvarlos.

Por fin llegó el momento de probar un *chinotto* confitado en almíbar, una dosis doble de dulce para alguien que no lo aprecia mucho. «Bueno, vamos allá», pensé, pinchándolo con un palillo y metiéndomelo en la boca. Y entonces la magia, la inesperada magia del primer *chinotto*, comenzó a surtir efecto. Su cáscara seguía siendo ligeramente dura, pero cuando la mordí y llegué al interior, la pulpa se derritió en mi boca. Y con ella sentí el intenso sabor, la dulzura del confitado aliviando el amargor de la fruta sin llegar a enmascararlo. El sabor agridulce, que es la esencia de todas las naranjas que uno ha probado en su vida, deja una sensación casi burbujeante en la boca durante mucho tiempo. Y una vez desaparecida, te deja el aliento

impregnado de su perfume. Me había convertido. «¿Puedo tomar otro?», pregunté.

La popularidad de la fruta confitada empezó a decaer tras la Segunda Guerra Mundial y aunque varias empresas diferentes fabricaban Chinotto en aquella época, la extraordinaria capacidad de distribución de las multinacionales que producían refrescos de cola acabó con casi todas ellas. A esta caída en la demanda se añadió el invierno inusualmente frío de 1956, cuando el riesgo de cultivar cítricos en las condiciones marginales de la Riviera quedó definitivamente demostrado y las fuertes heladas acabaron con casi todos los árboles *chinotto* de Liguria. Los *chinotti* utilizados para la fabricación de bebidas hoy son *Citrus aurantium* variedad *myrtifolia*, la variedad original y menos especial de *chinotto* que se cultiva en el sur de Italia y Sicilia. Danilo Pollero, que se ha convertido en un decidido defensor de la causa del *chinotto*, puede añadir un estrato más a la triste historia de su desaparición en Liguria. Según me contó: «Si un *contadino* pierde un árbol valioso, lo volverá a plantar, pero si el árbol no le daba nada, no se molestará». Luego Danilo llegó al meollo del asunto. «Aunque la fruta confitada era una industria importante de Savona, sólo se dedicaban a ello dos o tres empresas que se ponían de acuerdo para fijar el precio de los *chinotti*». Conspiraron para bajar los precios y la fruta valía tan poco que nadie se molestaba en cultivarla.

En aquel momento el *chinotto di Savona* podría haber pasado al olvido, pero a finales de la década de 1990, cuando las industrias tradicionales de la ciudad estaban en crisis y setenta mil personas perdieron sus empleos, Savona se reinventó a sí misma. Los famosos muelles, antaño un centro de construcción naval y exportación de cítricos, se transformaron en un puerto turístico para los cruceros y sus pasajeros. Este nuevo foco en el turismo impulsó al consejo municipal a buscar un producto local que utilizar como símbolo de la ciudad. Las reuniones se sucedieron, los años pasaron y la ciudad seguía sin identificar el producto perfecto para cumplir ese papel. Un día, Danilo Pollero, que trabaja para el concejo municipal, estaba en el ayuntamiento cuando un funcionario responsable del proyecto salió de otra reunión sobre el mismo asunto. Pudo escuchar lo suficiente para enterarse de que no se había encontrado una solución y se apresuró a proponer el *chinotto* como símbolo de Savona. Pero lamentablemente, un censo del *chinotto* realizado en 2003 y 2004 reveló que sólo se cultivaban 118 árboles en Liguria, de modo que había que plantar cientos de nuevos árboles. En 2004, el *chinotto* atrajo la atención de Carlo Petrini, fundador de Slow Food, porque tenía todas las características necesarias para ser nombrado para un *presidio*, uno de los pequeños organismos creados dentro del movimiento para proteger

productos tradicionales en peligro de extinción. Esta iniciativa dio a conocer la situación a un público más amplio, incluidos los ciudadanos de Savona, que por lo general desconocían la existencia del *chinotto*. Hoy en día los *chinotti* son el motor de una serie de pequeñas industrias locales que producen deliciosas mermeladas, licores, *amari* y *digestivi* que se venden en los mercados y en tiendas especializadas en productos locales. Besio no sólo confita la cáscara del *chinotto* sino que la usa para realzar sus galletas especiales *amaretti* y el *panettone* de Navidad.

El *chinotto* no era sino un elemento más de una industria que incluía limones, mandarinas, naranjas y cidras cultivados en Liguria, y que se remonta al siglo XIV, cuando San Remo envió por barco a Aviñón[93] cincuenta mil naranjas en un solo año e intercambió limones por trigo con Arlés.[94] En el siglo XVII el extraordinario volumen de cítricos de Liguria perfumaba el aire, lo cual llevó a Giovanni Battista Ferrari a rebautizar el golfo de Génova «el mar perfumado» en su libro *Hespérides* (1646). El diarista inglés John Evelyn realizaba la travesía por mar de Cannes a Génova en octubre de 1644 cuando su barco se vio sorprendido por una tormenta tan fuerte que un obispo y un sacerdote irlandeses pusieron nerviosos a los demás pasajeros al administrarse mutuamente la extremaunción. Quizá ello hizo que Evelyn admirara de una forma especial la visión de «encantadoras villas y fragantes huertos» y un viento del litoral que transportaba «desde tierra adentro hasta el mar los peculiares placeres italianos en el perfume de las flores de azahar y el jazmín».[95] Dickens no experimentó tal cosa cuando se aproximaba a Génova siguiendo la misma ruta en 1844, aunque una vez llegado a tierra hizo hincapié en el olor de las calles: «Una fragancia peculiar, como el olor a queso malísimo guardado entre mantas muy calientes».[96]

En las zonas más protegidas de la Riviera los cítricos han crecido durante siglos en jardines y terrazas abiertas practicadas en abruptas colinas sobre el mar. Dickens describió ese paisaje «mientras desplegaba su espléndido anfiteatro, una hilera de casas tras otra, un jardín tras otro, palacio tras palacio, colina sobre colina»[97] y nunca olvidó strada Nuova, la calle mayor, y «los jardines entre una casa y otra, con los arcos verdes de las parras, y los naranjales y las adelfas rojizas en plena floración, seis, nueve, doce metros sobre la calle».[98]

El jardín más famoso de la ciudad pertenecía a Andrea Doria, almirante de la flota del emperador Carlos V, cuyo palacio y dependencias habían sido cuidadosamente diseñados para dominar hasta el último rincón del puerto. John Evelyn describió su jardín como una sucesión de terrazas que llegaban «desde el mar hasta la cima de las montañas» y observó que algunas de las terrazas estaban

«llenas de naranjos, cidros, granados, fuentes, grutas y estatuas».[99] Afortunadamente, la encantadora vista sobre fuentes, terrazas y el exuberante dosel de cítricos del palacio Doria fue inmortalizada por el pintor holandés Jan Massys cuando la utilizó como telón de fondo de la atenta y voluptuosa figura de su Venus de Citera en 1561. Cuando fui a Génova en busca del jardín de Doria hace más de veinte años, debería haber sabido que hacía tiempo que había desaparecido, pero recuerdo estar sentada en un lúgubre aparcamiento sobre el paso elevado que separa Génova del mar cuando reparé en una fuente del siglo XVI entre los coches aparcados. Luego me di cuenta de que había estacionado mi coche en el terreno que antaño había sido la terraza superior del jardín. Desde entonces la casa Doria, ahora conocida como Villa del Príncipe, ha sido restaurada y abierta al público. El paso elevado eclipsa lo que queda de jardín y ha sido replantado con especies comúnmente utilizadas en el siglo XVI. Macetas de limones rodean en círculo la enorme fuente de Neptuno que se alza en su centro, todas ellas con una ominosa etiqueta que avisa de que no se coma la fruta porque ha sido fumigada.

Los cítricos siguen siendo una visión normal durante todo el año en jardines y patios de Génova y cuando el poeta ligur Eugenio Montale vio las macetas de limones debilitadas y feas por el invierno, parece estar escribiendo sobre su ciudad natal. En el verso final de «I Limoni» la vista de limones a través de una puerta abierta transforma la sombría escena urbana. El impacto sobre él, sobre nosotros, es instantáneo:

> *e il gelo del cuore si sfa,*
> *e in petto ci scrosciano*
> *le loro canzoni*
> *le trombe d'oro della solarità*.[100]
>
> [y el oprimente hielo se deshace | y a nuestros corazones bajan | las notas fragorosas | de los clarines de oro del esplendor solar].

Aunque los cítricos desaparecieron de los jardines de las villas y palacios sicilianos en cuanto empezaron a cultivarse a nivel industrial, la aristocracia de Liguria no tenía los prejuicios esnob de los sicilianos para vender la fruta de sus jardines ornamentales. Esta costumbre asombró a Arthur Young, un inglés que hizo un viaje agrícola por Francia e Italia a finales del siglo XVIII. Ya le habían avisado de que los jardines de la Riviera eran «una mezcla mitad jardín y mitad huerto» y sin embargo se quedó enormemente sorprendido ante lo que vio: «Así que el jardín, que para nosotros es un objeto de placer, aquí

es un instrumento económico y para ganar dinero, circunstancias que son incompatibles. Es como una sala bien amueblada en la casa de alguien que arrienda a un inquilino». Tampoco le gustó la idea de que no pudieras salir al jardín y coger ocasionalmente una fruta para tu propio disfrute, ya que «cierto consumo momentáneo y despreocupado forma parte del placer y la conveniencia de tener un jardín; un sistema que limita el consumo destruye todo el placer».[101] Young era un fervoroso defensor de las mejoras en agricultura y me pregunto qué habría pensado de un tratamiento tradicional de las plagas de los cítricos, todavía en uso en 1872. Se puede encontrar su descripción en una carta escrita por Ludwig Winter, jardinero alemán que trabajó para el caballero inglés sir Thomas Hanbury en La Mortola, cerca de Ventimiglia, donde Hanbury y su hermano Daniel reunieron una de las colecciones de plantas más famosas del mundo. A Winter le fascinaban las tradiciones locales y en julio de 1872 escribió a Daniel describiéndole un método para controlar un escarabajo que tenía un apetito voraz por las flores de los limoneros. Al parecer un monje de Ventimiglia era capaz de destruir todo tipo de plagas simplemente bendiciendo los árboles y maldiciendo los insectos que los atacaban. Winter describió esta ceremonia, los generosos honorarios pagados al sacerdote y la espléndida cena con que le obsequiaban los agricultores locales, y observó también: «Los escarabajos parecen mostrarse bastante insensibles a estos insultos contra su caballerosa raza y aparecen ahora en un número mucho más grande que antes».[102]

La combinación de belleza y utilidad que tanto sorprendió a Young deleitó en cambio a Tobias Smollett. Encaramado en la muralla de Niza, o Nizza como se llamaba entonces, observó:

> La pequeña extensión del país que veo está toda cultivada como un jardín. De hecho, en la llanura no se aprecian más que jardines, llenos de verdes árboles, cargados de naranjas, limones, cidras y bergamotas, componiendo un delicioso paisaje […] rosas, claveles, ranúnculos, anémonas y narcisos, estallan en toda su gloria con tal belleza, vigor y perfume, como ninguna flor lo ha hecho nunca en Inglaterra.[103]

Si Smollett hubiera recorrido la costa hastaBordighera y San Remo, se habría sorprendido ante la rara y exótica visión de palmeras datileras,*Phoenixdactylifera*, que crecían entre los cítricos. Allí se dice que san Ampelio llevó semillas de palmeras a la Riviera desde Egipto en el siglo IV y las plantó en torno al puerto natural debajo de Bordighera. Otros piensan que los dominicos llevaron las primeras palmeras a Liguria en el siglo XVI. El clima cálido y el suelo arenoso proporcionan las condiciones ideales para las palmeras y el perfil de

Bordighera sigue estando dominado por sus irregulares contornos. Las palmeras son el legado de una próspera industria que estuvo íntimamente ligada al cultivo de cidras en la Riviera. En Bordighera se cultivaban en jardines y en terrazas en elvalle di Sasso, y sus frondas se cosechaban dos veces al año. La recolección tardía de verano se hacía para suministrar frondas de palmera para el Sucot, fiesta judía de los tabernáculos, que se celebra a comienzos de otoño. Cuando los judíos entran en el tabernáculo durante el Sucot deben llevar una serie de objetos con ellos, como una fronda de palmera y una cidra. Los agricultores de la Riviera crearon un lucrativo negocio enviando frondas de palmera y cidras desde Génova y Savona hasta las comunidades judías de todo el norte de Europa. Un decreto de San Remo de 1664 establece el precio de las cidras para el mercado judío.[104] En una época más temprana del año se enviaban frondas de la cosecha de primavera al Vaticano para el Domingo de Ramos (el domingo antes de Pascua), junto con *palmureli*, hojas de palma trenzadas bastante parecidas a las tradicionales figuras de paja inglesas. Cuando las palmeras alcanzan cierta altura sus hojas se envolvían en arpillera. Era una forma de blanquear las hojas, que adquirían un característico color plateado.

En Sicilia el cultivo de cítricos, que combinaba riesgo elevado y extraordinarios beneficios, no estaba regulado, mientras que en Liguria hasta el último aspecto de la industria estaba controlado por la ley. La fruta era recogida por empleados públicos que trabajaban según estrictas reglas establecidas por decreto en Menton, San Remo y otras ciudades de la Riviera. La fruta y el zumo extraído de ella se inspeccionaban o probaban para garantizar el nivel de los productos para su exportación y los concejos municipales fijaban los precios y recaudaban impuestos. Esta próspera industria incluía árboles y frutos. En Nervi, pequeña ciudad a las afueras de Génova, había demasiado viento para cultivar cítricos al aire libre, pero se crearon viveros para hacerlo en macetas y exportar la fruta al norte de Europa.[105]

Un libro publicado en 1692 describe a los comerciantes genoveses llevando naranjos y limoneros jóvenes a los mercados holandeses en marzo, abril y mayo cada año.[106] Los árboles jóvenes cultivados en Nervi y en estrechas terrazas sobre Finale Ligure y Savona se enviaban a través de los Alpes a Austria y Alemania en cajas llenas de tierra, porque se pensaba que tendrían más probabilidades de crecer y prosperar en suelo familiar. Las mulas—excepcionalmente fuertes, aunque también agresivas—eran los únicos animales con el temple necesario para transportar las pesadas cajas por las montañas. Según Tobias Smollett las mulas tenían «tal aversión a los caballos que los atacan con una furia increíble, hasta el punto de descuartizarlos a ellos y a sus jinetes». El consejo de Smollett a los jinetes que avistaban

una reata de mulas era galopar en dirección contraria.[107]

La extraordinaria belleza de la Riviera y su moderado clima en invierno atraían a dos grupos muy diferentes de visitantes. Los primeros eran artistas, deslumbrados y fascinados por la claridad de la luz. Se dice que cuando Monet llegó a Bordighera desde el norte de Francia en 1884, tuvo problemas para pintar los naranjos y limoneros recortados contra el mar, pero su pintura llamada *Sous les Citronniers (Bajo los limoneros)* capta perfectamente la vibrante luz del atardecer bajo los árboles cargados de frutos en un huertecillo. En una carta a Alice Hoschedé describió con deleite la gran profusión de almendros y melocotoneros mezclados con palmeras y limoneros en un jardín.[108] El jardín más grande pertenecía a un tal *signor* Moreno. Al igual que el jardín de Andrea Doria en Génova, éste se extendía desde la cima de la colina en Bordighera hasta el mar. Cuando Monet visitó por primera vez al *signor* Moreno para preguntarle si podía montar su caballete en el jardín, regresó a su hotel cargado de flores, naranjas, mandarinas y limones. «Ese jardín no se parece a ningún otro, es un sueño donde todas las plantas del universo crecen de forma natural», escribió en una carta. La villa de Moreno se llama ahora Villa Mariani, por el pintor Pompeo Mariani, que vivió allí desde 1909 hasta su muerte en 1927. Se puede visitar y ver los lugares que pintó Monet, aunque el jardín ya no se extiende hasta el mar.

El templado invierno de la Riviera atraía también a inválidos y, en particular, a enfermos de tuberculosis. Esta tendencia empezó en 1850 cuando el doctor James Bennett, ginecólogo inglés que sufría de tuberculosis, fue a Menton para cuidar su salud. Cuando se recuperó escribió un libro publicado en 1861 para promocionar la Riviera como lugar donde pasar el invierno.[109]

> Creo que se acerca el tiempo en que decenas de miles de personas del norte de Europa adoptarán los hábitos de la golondrina y transformarán cada ciudad y cada pueblo de esta costa en soleados retiros de invierno.

Acertó plenamente y los árboles de cítricos fueron un elemento vital en la vívida impresión que causaba la Riviera en sus frágiles visitantes.

Giovanni Ruffini avivó el amor por la Riviera con la publicación de la novela escrita en inglés *Doctor Antonio: A Tale of Italy* (‘Doctor Antonio: un cuento de Italia’). El libro comienza con la historia de la relación entre Lucy Davenne, una bella joven inglesa herida en un accidente de carruaje en la carretera entre Niza y Génova, y el doctor Antonio, un exiliado político del régimen de los borbones en Sicilia. El

«intenso olor de los naranjos y limoneros»[110] envuelve al doctor y a su joven paciente, creando un entorno para su inconfesado romance. Cuando el doctor Antonio permite a Lucy salir de casa por primera vez después del accidente, la conduce al jardín, donde el suelo está cubierto de «una gruesa capa de flores de azahar, de entre las que surgían, creando un intenso contraste, una profusión de amapolas silvestres de un intenso color rojo».[111]

Cuando Lucy regresa a la vieja casa después de muchos años, encuentra el jardín convertido en una jungla de arbustos y malas hierbas; el bosque, antaño exuberante de naranjos y limones, ha quedado reducido a un magro grupo de troncos esqueléticos y dispersos […], unas cuantas hojas secas y rojizas todavía cuelgan de las ramas y parece que hubieran sido calcinadas por un rayo.[112]

Ésta es la Riviera sin el doctor Antonio, la Riviera sin romance, y la escena señala un cambio de tono en el libro. El propio Ruffini era un exiliado político de Sicilia y en este punto la novela evoluciona hacia un relato altamente politizado del final del dominio borbónico en la isla. La historia de Lucy y Antonio, que parecía tan previsible y destinada a terminar en boda, experimenta un giro inesperado cuando el doctor Antonio da prioridad a sus ideales políticos sobre su felicidad personal. Pero fue la imagen de la Riviera en la primera parte del libro, tapizada de cítricos y flores silvestres, la que perduró y fue tremendamente popular.

La unificación se produjo solamente cinco años después de que se publicara *Doctor Antonio* y en 1860 se celebró un referéndum para que los ciudadanos de Mentone y Nizza (las actuales Menton y Niza), en el extremo oriental de la Riviera, votaran si querían permanecer en Liguria y formar parte de la Italia unificada o unirse a la República francesa. Nizza ya había sido prometida a Napoleón, hecho embarazoso dado que era la ciudad natal de Garibaldi. Se cree que la decisión de unirse a Francia de los habitantes de ambas poblaciones estuvo influida en parte por la creencia de que los limones encontrarían un mejor mercado allí.

Después de 1860 la Riviera francesa e italiana desarrollaron sus propias particularidades. La costa en la parte italiana nunca fue tan elegante como la francesa. Como escribió Edward Lear en una carta a Lady Fortescue escrita desde San Remo en 1872: «Creo que no existe aquí criatura alguna a quien usted conozca […] todos somos vulgares miembros de la clase media, sin gentes de postín».[113] Sin embargo, para todos esos miembros de la clase media la presencia de naranjos y limoneros en Liguria fue un elemento poderoso del amor por el Mediterráneo.

EL DULCE AROMA DEL AZAHAR

Durante todo el siglo XIX los aceites esenciales de las flores, las hojas y la cáscara de la naranja amarga y el *chinotto* cultivados en la provincia de Savona fueron utilizados por los fabricantes de perfumes de Grasse para realzar la intensidad y persistencia de fragancias que parecían contener la belleza y el hechizo de la Riviera. La corta cosecha de la *zagara* tenía lugar en abril y mayo, momento en que las flores se recogían temprano por la mañana, justo cuando empezaban a abrirse. Sólo se recogían en mañanas soleadas porque la humedad o el tiempo nublado afectaban al aroma de su aceite. Si se recogían demasiado pronto, la producción de aceite era baja y su inmadurez provocaba una inoportuna nota «verde» en la fragancia del aceite. Si demasiado tarde, gran parte del valioso aceite volátil se evaporaba mientras las flores viajaban a los almacenes. La *zagara* de árboles cultivados en Liguria solía ser embalada en barriles entre capas de sal para conservarla durante el viaje a Grasse.

Un aroma tan sensual, evocador y sugerente como el aceite esencial extraído de la flor del limonero es un regalo para la industria del perfume. El *chinotto di Savona* estaba prácticamente extinto hace una década, pero al convertirse en el símbolo de la ciudad volvió a salir a la palestra y la relación del fruto con la industria del perfume ha sido renovada por Marco Abaton, perfumero de Savona. Ha combinado las diferentes notas del *chinotto* en una nueva fragancia que llama *Il Chinotto in Fiore*. Abaton decidió hacer un perfume que recreara la sensación única de beber Chinotto o comerlo confitado. Consideró fundamental consumir ambas cosas durante el proceso de diseño porque quería que su perfume reprodujera la muy peculiar combinación de las notas ácidas de la fruta con el dulzor del azúcar. Recién salido del frasco, *Il Chinotto in Fiore* es como una ráfaga de incienso, un aroma picante que recuerda los espacios umbríos y vastos de una gran catedral. Es lo que Marco describe como la nota leñosa, procedente de las hojas y la corteza del árbol. Pero se altera casi inmediatamente, abriéndose para liberar las ácidas notas cítricas de la esencia del *chinotto* extraída de la cáscara por infusión. Me cuesta seguir los rápidos cambios del perfume en mi muñeca. Ahora se vuelve más dulce, y resulta más cálido y floral a medida que irrumpe

la dulzura de las flores del *chinotto*. Abaton ha conseguido lo que se propuso: ha recreado en aroma la multidimensional y sorprendente experiencia de comer un *chinotto* confitado. Sólo hay que volar al aeropuerto de Catania en Sicilia a finales de la primavera para apreciar la intensidad de la *zagara*, porque cuando las puertas se abran, su aroma penetrará en el avión. El olor posee varias capas. Gabriele d'Annunzio, escritor nacionalista cuya poesía y prosa explícitas escandalizaron a Europa a finales del siglo XIX y comienzos del XX, describió el aroma a azahar como «cándido, inmaduro, infantil». Es verdad que al nivel más superficial la *zagara* es un perfume despreocupado y alegre, del tipo que una adolescente podría llevar en su primera fiesta. Pero tiene profundidad y bajo su inocencia pervive algo empalagoso y casi fétido, como el aire viciado del camerino de una vieja actriz.

En la primavera los brotes verdes forman una especie de halo en torno a los naranjos amargos que estalla en estrellas de cinco pétalos y un blanco purísimo alrededor de un apretado grupo de estambres amarillos. La *zagara* llena el aire con su penetrante y volátil aroma, lo suficientemente intenso como para recorrer largas distancias, de manera que cuando estás en Sicilia a veces lo hueles sin ver los árboles a tu alrededor. Giuseppe di Lampedusa utiliza este denso y sugerente perfume en *El Gatopardo*, donde satura de decadencia y sensualidad su visión de la Sicilia del siglo XIX. En el jardín del palacio del príncipe de Salina en Palermo, una sensual ráfaga de las

primeras flores de azahar llena el aire, aunque el príncipe no pueda ver el bosque de naranjos que se extiende tras el muro del jardín.[114] El aroma vuelve a hacer acto de presencia cuando parte hacia una «aventura galante más bien vulgar», mientras se dirige hacia el centro de Palermo en un sofocante carruaje acompañado del sacerdote de la familia con el que trata de disfrazar el propósito de su salida. Los naranjos están ocultos una vez más, en esta ocasión por la oscuridad que se va abriendo paso y, sin embargo, su aroma impregna la escena, realzando el erotismo de la aventura que aguarda al príncipe:

> Ahora la calle corría entre naranjales en flor y el aroma nupcial del azahar anulaba todo el resto como anula un paisaje el plenilunio: el olor de los caballos sudados, el olor a cuero de la tapicería, el olor a príncipe y el olor a jesuita, todo quedaba borrado por aquel perfume islámico que evocaba huríes y un más allá colmado de placeres carnales.[115]

El aceite esencial de los naranjos amargos comenzó a ser conocido como neroli a finales del siglo XVII y debe su nombre a Anna María de la Trémoïlle, princesa de Nerola. Como a muchos de sus contemporáneos, a la princesa le gustaba tanto su aroma que lo utilizaba para perfumar sus guantes y el agua del baño. La princesa francesa tomó su título al casarse en segundas nupcias en 1675 con Flavio Orsini, duque de Bracciano y príncipe de Nerola, una pequeña ciudad cercana a Roma. Ella tenía veintidós años menos que su esposo y tras el fallecimiento de éste en 1698 el aroma agridulce y ligeramente metálico del neroli se convirtió en el aroma de la intriga cuando ella se metió de lleno en la vida política de Europa. Reunió a partidarios de la causa francesa en la guerra de Sucesión española y promovió activamente el matrimonio entre la hija de trece años del duque de Saboya, María Luisa, y Felipe V, el rey francés de España. Cuando Anna María—llamada ahora princesa de los Ursinos, adaptación ingeniosa del apellido Orsini, que le fue retirado tras la muerte de su esposo—acompañó a la reina niña a España para convertirse en dama de su corte, el aroma de neroli cruzó otra frontera.

El neroli sigue siendo el principal ingrediente de más del doce por ciento de los perfumes modernos. Es muy caro, pero el *petitgrain*, que se extrae de brotes jóvenes, ramitas y hojas recién cogidas de los naranjos amargos, es un aceite menosfragante y de menor valor. Su nombre francés—'pequeño grano'—alude a la fuente original: fruta verde e inmadura tan pequeña que parecían granos. El aceite *petitgrain* más barato se mezcla a veces con neroli, pero produce un aroma más amargo y leñoso. *Petitgrain*, neroli y el aceite esencial extraído de la

cáscara de la fruta tienen todos cualidades ligeramente diferentes, pero, en general, su presencia en un perfume transmite notas tónicas, frescas y brillantes.

UNA CONTUMAZ LOCURA

INVERNADEROS DE LIMONES EN EL LAGO DE GARDA

Los visitantes extranjeros suelen asociar el aroma del azahar con el Mediterráneo y nunca esperan encontrarlo al norte de Italia. Pero cuando Goethe cruzó en bote de remos el lago de Garda en Lombardía durante el verano de 1769, al mirar atrás hacia el pueblo de Limone en la orilla occidental, vio que los «jardines escarpados, dispuestos en terrazas y plantados de limoneros, ofrecen un aspecto fértil y pulcro». Goethe anotó en la entrada de su diario que escribía en una latitud de 45° 50', pero a pesar de su situación norteña, el lugar tenía todo el romanticismo y el encanto sosegado que Goethe atribuía normalmente al Mediterráneo.

> La gente lleva una vida indolente como si esto fuese Jauja. En primer lugar, las puertas no tienen cerraduras; el mesonero, no obstante, me aseguró que podía estar muy tranquilo aunque llevase diamantes. Segundo, las ventanas están cerradas con papel untado de aceite en vez de con cristales.

No le gustó tanto aquel estilo de vida cuando descubrió que «falta una serie de comodidades elementales» al ser invitado por un criado a utilizar un extremo del patio. «*Dove*?», preguntó. «*Da per tutto, dove vuol*!», respondió el criado.[116]

El próspero negocio de cítricos que Goethe vislumbró en aquel inusual contexto ha desaparecido hace tiempo, pero la orilla occidental del lago aún mantiene su inconfundible impronta. Los limones cultivados en estos climas más fríos son particularmente amargos, una característica que parecía otorgarles popularidad en el norte de Europa. Pero cultivar una especie de alto riesgo en las difíciles condiciones del norte de Italia exigía un grado de contumaz locura que no hace sino aumentar la intriga en torno al tema de la producción de cítricos en estos lugares.

El lago de Garda, aproximadamente a medio camino entre Venecia y Milán, está rodeado de los picos nevados de los Prealpes. Parece un

lugar poco adecuado para cultivar limones y, sin embargo, los que se cultivaban a orillas del lago fueron antaño la base de una boyante industria que exportaba cítricos a todo el norte de Europa. Si nos acercamos a Garda hoy encontraremos huellas de la arquitectura característica de esta particular forma de cultivar cítricos a lo largo de toda la orilla occidental del lago. La carretera te lleva por la concurrida autopista que une Milán y Venecia, una ruta que tomo a menudo cuando realizo visitas guiadas a jardines del Véneto. Sentada en primera fila de un autobús apenas soy consciente de los camiones de gran tonelaje que atraviesan esta carretera de un extremo a otro. Otra cosa muy diferente fue moverme entre esas enormes bestias cuando conducía a Garda hace un par de años. Mientras estaba en la autopista me di cuenta de que me encontraba en la antigua ruta que antaño transportaba limones desde el lago de Garda hasta Alemania, Austria, Hungría, Polonia e incluso Rusia, y por ello cuando los camiones acaparaban el carril central, me pisaban los talones y hacían sonar sus atronadoras bocinas a mi paso, tuve la sensación de que la Ruta de los Cítricos seguía igual de frecuentada.

Al dejar la autopista, la carretera baja en picado hacia Desenzano y allí se convierte en otra mucho más estrecha que se desliza entre las montañas y la orilla occidental del lago. Aquel día de principios de septiembre había salido de Venecia con un calor propio de mediados de julio, pero a medida que avanzaba por la orilla empezaron a formarse tempestuosas nubes y a levantarse olas encrespadas sobre el lago. El escarpado terreno de la orilla occidental suele estar bañado por el sol, protegido por montañas de los fríos vientos de los Alpes. El calor del verano se concentra y queda almacenado en la gran extensión de agua, mientras que en invierno el calor se va liberando suavemente y crea un microclima peculiarmente suave para estas latitudes. Los cítricos se vienen cultivando junto al lago desde el siglo XIII, cuando los monjes franciscanos los plantaron por primera vez en el recinto de su monasterio en Gargnano, en las laderas de la orilla occidental. Todavía se puede visitar el precioso claustro del siglo XIV en el centro de la ciudad, y ver las diferentes combinaciones de limones, hojas y flores tallados que decoran las columnas.

Cultivar cítricos en esta zona siempre fue un riesgo, al igual que en la Riviera, porque cada diez años aproximadamente la temperatura nocturna caía en picado, llegando a veces a ocho grados bajo cero, con lo que la cosecha de cítricos y los mismos árboles corrían grave peligro. Se podría pensar que era una razón suficiente para abandonar los planes de cultivo de cítricos a gran escala, pero a finales del siglo XVIII los Bettoni, que todavía poseen una encantadora villa al borde del lago, en Bogliaco, empezaron a construir la primera de las extraordinarias estructuras para limones que pronto cubrieron el

abrupto paisaje entre Gargnano y la pequeña población de Limone. La primera vez que vi una fue hace muchos años desde una barca dentro del lago. Entonces no sabía qué eran aquellos enormes y pálidos pilares que se alzan imponentes entre las montañas y la orilla. Desde entonces las he visto a menudo y sé que cada una se compone de varias extensas terrazas (*còle*, en dialecto local) conectadas por escaleras de piedra y bordeadas de pilares cuadrados de casi diez metros de altura. La parte superior de los pilares estaba unida por grandes vigas de madera de castaño llamadas *sparadòs* y en invierno se utilizan para soportar amplias planchas (*às*), que forman un techo protector para los árboles. Travesaños más pequeños (*canter*) dispuestos horizontalmente sujetan planchas más estrechas (*mesì*) para las paredes, paneles de cristal (*envédriàe*) y puertas (*üsére*). Todos estos paneles y planchas del tejado se retiran en verano y se almacenan en cuartos llamados *casèl* en el extremo de las terrazas; entonces los árboles crecen al aire libre, protegidos únicamente por las gruesas paredes que rodean el jardín por tres lados, dejándolo abierto al este-sudeste.

Se podría suponer que la pequeña población de Limone fue llamada así por los frutos que se cultivaban en torno al pueblo, sin embargo, los limones no se cultivaron aquí a gran escala hasta el siglo XVIII. En realidad, el nombre deriva del latín *limen*, que significa 'borde' o 'límite', en referencia a su situación cercana a la frontera del Imperio romano. Hoy es fácil conducir por la orilla occidental del lago, pero cuando los Bettoni quisieron construir sus primeros huertos de limoneros, no había carretera y todos los materiales debían ser cargados en botes y transportados por el lago. Hasta entonces los habitantes de Limone habían malvivido de la pesca en el lago y del cultivo de olivos, pero ahora había trabajo como obreros, albañiles, carpinteros y jardineros. Toda esta actividad llamó la atención fuera del lago y muchas familias empezaron a emigrar a Limone en busca de trabajo. Los Bettoni se hacían cargo del negocio pero no querían que su nombre se viera empañado por vulgares asociaciones, así que llamaron a su empresa Bentotti, algo que no engañaba a nadie. En su hermosa villa de Bogliaco todavía se conservan archivos con diarios, libros de cuentas y cartas. La mayoría de cartas son del siglo XIX y provienen de clientes de Praga, Cracovia, Viena, Varsovia, Constanza, Lviv, Trieste y Milán, lugares donde el zumo excepcionalmente amargo y la aromática cáscara de los limones de Garda eran especialmente apreciados. Los clientes noreuropeos de Bentotti pagaban dos y hasta tres veces más por los limones de Garda de lo que hubieran pagado por variedades menos ácidas de limones de Sicilia y Calabria.

Limone fue el primer pueblo que cultivó limones en las nuevas

estructuras protectoras, pero otros pueblos de la orilla occidental se unieron pronto al lucrativo negocio. Todos ellos tenían una ventaja geográfica sobre los productores de limones del sur de Italia porque el viaje desde el lago hasta las tiendas del norte de Europa era mucho más corto y, por consiguiente, sus limones llegaban a su destino en mejor estado. Los limones para exportación se clasificaban utilizando una serie de anillos de diferentes tamaños. La mejor fruta se destinaba a Hungría, Polonia y Rusia. Era cuidadosamente envuelta por un equipo formado exclusivamente por mujeres y se embalaba en resistentes cajas de madera. La fruta de inferior calidad era enviada en cajas más ligeras y sin envoltura a Milán, Verona, Brescia, Parma y Módena. Hasta 1931 no hubo carretera a Limone, sólo existían senderos de mulas que atravesaban las laderas de las montañas y eran pequeños, tortuosos y totalmente inadecuados para transportar grandes cantidades de fruta delicada que se estropeaba rápidamente si se magullaba. Por ello la fruta se cargaba en barcas y se enviaba o bien a Torbole, al fondo del lago, desde donde viajaba al norte vía Bolzano, o bien en la dirección contraria, hacia el mercado de Desenzano. Para consumo local sólo se reservaba la fruta de peor calidad.

Durante mi visita a Garda en un mes de septiembre estalló una tormenta cuando llegaba a Limone. Recorrí las estrechas calles llenas de desconcertados turistas alemanes a los que se les había arrebatado el sol de finales de verano. Me refugié de la lluvia en una *osteria*. Había un menú turístico y olía a *escalope frito*, pero mis *spaghetti alla limonese* estaban realmente deliciosos. Se podría pensar que llegaría a cansarme de la pasta aderezada con cítricos, pero aquella combinación de anchoas, aceitunas negras, perejil y cáscara rallada de limón era estupenda. Mi única reserva era que en la carta se enumeraban los ingredientes de cada plato y se suponía que el mío estaba hecho con limones de Garda, pero yo sabía que aquellas pequeñas frutas amargas estaban prácticamente extinguidas y no parecía probable que el fruto de algunos árboles supervivientes abasteciera la cocina de un restaurante para turistas.

Después de cenar regresé a mi hotel sobre el lago y durante toda la noche sopló un vendaval mientras la habitación se llenaba del ruido de las olas al romper. Por la mañana, cuando la ciudad estaba tranquila y reluciente, fui a reunirme con Domenico Fava, un hombre del pueblo cuyos antepasados vinieron a Limone para trabajar con los Bettoni. Fava ha dedicado treinta años a recopilar información sobre la industria limonera de Limone. Es un habitual del archivo Bentotti y ha escrito su propio relato de la historia limonera local y reunido una colección de miles de postales que muestran vistas de la ciudad

durante los siglos XIX y XX.[117] Me condujo por las bonitas calles abarrotadas de turistas y se detuvo frente a un alto muro. Había dos pequeños agujeros a la altura de la cabeza y cuando apliqué el ojo a uno de ellos descubrí que estaba mirando un invernadero de limoneros. El muro era altísimo y, gracias al agujero que lo atravesaba, pude ver que tenía medio metro de espesor. En el interior había un soleado espacio protegido cerrado por tres lados. El alto muro posterior protegía contra el frío viento de las montañas y su lado sur estaba abierto al lago. Domenico me explicó que el agujero en el muro se había hecho originalmente para alojar una viña. Era común plantar otros cultivos, como viñas, alcaparras o diferentes clases de cítricos, en las cálidas paredes del sur de la estructura, pero las viñas se guiaban a través del muro para que crecieran fuera de la casa y no hicieran sombra a los árboles. Tanto las viñas como los árboles habían desaparecido tiempo atrás y el jardín no contenía nada salvo hierba y los pilares que se alzaban frente al lago.

Vimos numerosos invernaderos más mientras recorríamos Limone, con sus pilares elevándose sobre la población como los esqueletos de gigantescas bestias prehistóricas, huesos calcinados que contrastaban con el oscuro telón de fondo de las montañas. Algunos permanecían vacíos, otros habían sido transformados en piscinas, incorporados a la estructura de hoteles o convertidos en viviendas. Arriba en la montaña Domenico me condujo a uno de los enormes depósitos de agua utilizados para almacenar nieve fundida y agua de manantial para regar los árboles. La abundancia de agua, de las montañas o del propio lago, era otra ventaja de los cultivadores de limones de Garda sobre sus homónimos sicilianos. Debajo de nosotros, al borde del lago, podíamos ver el esqueleto de Reamòl, uno de los primeros jardines construidos por los Bettoni, o más exactamente, por los antepasados de Domenico. Los nombres de las familias se conservan en la estructura de las *limonaie* y en Reamòl una de las terrazas (*còle*) se llamaba *còla Fava*.

A comienzos del siglo XIX el próspero negocio limonero de Garda empezó a estar dominado por intermediarios sin escrúpulos que esquilmaban los beneficios de los productores asumiendo todas las negociaciones con comerciantes de cítricos, tenderos y vendedores ambulantes alemanes que venían expresamente al lago de Garda a comprar limones. En 1840 se creó una cooperativa agrícola llamada la Società del Lago di Garda en el antiguo convento franciscano de Gargnano. Una historia de dicha sociedad escrita en 1883 transmite una impresión vívida de la situación que trataba de resolver:

> Comerciantes e intermediarios, poseídos por un desmedido deseo de lucro, impusieron sus condiciones a los cultivadores.

> Una propina o una promesa bastaban para devaluar la fruta de un agricultor y subir el precio de la de otro […] Así que estos nobles frutos […] estaban en manos de codiciosos especuladores que no reconocían nada salvo su propio beneficio, obtenido a cualquier precio, o por cualquier sacrificio de sus paisanos.[118]

La Società se libró de especuladores y ladrones, pero a los quince años de su fundación los limones de Garda se infectaron de gomosis. Durante veinte años la enfermedad asoló los jardines de limones y la producción cayó de diez millones al año a sólo tres millones. La situación empeoró en 1880, cuando dos inundaciones excepcionales destruyeron o dañaron muchos de los árboles de la orilla y provocaron el declive definitivo de la industria de limones de Garda.

D. H. Lawrence pasó el invierno de 1912-1913 en Gargnano y escribió un relato muy preciso de los últimos días del cultivo de limones en *Twilight in Italy (Italia a media luz)*. Para él los desnudos pilares de los invernaderos de limones eran «como ruinas de templos […] restos de alguna gran raza que antaño practicó aquí sus ritos sagrados». Cuando la nieve empezó a caer sobre las montañas en noviembre vio el espacio entre los pilares «protegido por […] toscos paneles de madera vieja y oscura. Aquí y allá, a intervalos regulares, había un panel de cristal, vidrio sobre vidrio, formando una larga franja de estrechas ventanas». Contempló asombrado cómo dos hombres trepaban por el frágil enrejado de altos postes de madera, «hablando y cantando mientras lo atravesaban peligrosamente […] Lo recorrieron fácilmente con sus pesados zuecos, aunque si resbalaban la caída era de seis o doce metros». Describió los invernaderos de limones en invierno como «lugares ciegos, oscuros y sórdidos», fríos y tenebrosos por dentro, «casi como lugares submarinos». Este ambiente hacía que los árboles cayeran en un estado semivegetativo, volviéndose menos vulnerables a las fluctuaciones de temperatura y retrasando la maduración de la fruta hasta principios de verano, cuando alcanzaba el mejor precio. En días cálidos los paneles de cristal de la parte delantera de los invernaderos de limones se tenían que abrir el ángulo exacto para ajustar la temperatura del interior e impedir que el aire se humedeciera en exceso. Lawrence describe como, tumbado en la cama una soleada mañana de invierno, escucha el «repiqueteo que me dice que están abriendo los huertos de limones, un largo panel aquí y allá, una larga ranura de oscuridad entre la parda madera y las rayas verdes».[119]

Durante la Primera Guerra Mundial todos los que vivían a orillas del lago de Garda se vieron obligados a abandonar sus huertos de

limoneros y evacuar la zona. Y lo que es peor aún, gran parte de la madera normalmente utilizada para cercar los viveros fue requisada para proteger las trincheras del frente. Como resultado, muchos cultivadores de limones fueron obligados a dejar sus árboles sin protección después de la guerra y perdieron la mayoría durante el invierno excepcionalmente frío de 1928.

En 1932 todos los cultivadores de limones que quedaron recibieron un soplo de esperanza cuando se construyó la Gardesana, la nueva carretera a lo largo de la orilla occidental del lago, que unía Limone con Gargnano por primera vez. Ello atrajo a turistas a Limone y las fotografías tomadas entre 1930 y 1960 los muestran comprando limones en vistosas paradas junto a la carretera. Pero el comercio con los turistas no era lo suficientemente lucrativo para mantener con vida un sistema de cultivo de limones que exigía mucha mano de obra y los últimos huertos de limoneros fueron finalmente abandonados. Ahora, sin embargo, el concejo municipal de Limone ha restaurado y replantado dos huertos de limoneros que están abiertos al público. En Gargnano hay otro *sardì* en perfecto estado. Pertenece a Giuseppe Gandossi, que lo compró hace cuarenta años. Era la casa de la que él y su mujer se habían enamorado, pero coincidió que junto a ella había un jardín de limoneros abandonado. Tenían permiso de obras para otra casa en las terrazas de limoneros, pero Gandossi no tenía intención de construir allí, por lo que decidió restaurar el *sardì*. En aquellos días trabajaba a jornada completa en el comercio de prendas para caballero que todavía posee en Gargnano, por lo que ya sabía que la enorme tarea de restaurar y gestionar el invernadero de limones sólo podía realizarla en su tiempo libre.

El invernadero llevaba abandonado veinte años cuando Gandossi lo compró y de los ciento setenta y cinco árboles originales sólo quedaban seis. En cuanto se firmaron los contratos una terrible helada acabó con ellos. Afortunadamente Gandossi conocía a alguien que estaba desmontando un viejo invernadero de limoneros en otra parte del lago, y le pudo comprar unos cuantos limoneros de Garda. Así que fue en el jardín de Gandossi donde vi por primera vez auténticos limones de Garda. No había mucho que ver, eran pequeños, de cáscara lisa y perfectamente ovalados, pero cuando llegué a casa y exprimí su zumo sobre un plato de insípido risotto, la transformación fue instantánea. Realzó e intensificó los sabores, como si el impacto aumentara en el vacío. Tenía el amargor único y aromático del limón de Garda y, como dijo Gandossi, «a nadie le gusta una naranja amarga, pero en un limón, el amargor es muy apreciado».

Nada te prepara para la sorpresa de ver un huerto de limoneros en Garda por primera vez. Lo que más llama la atención es el tamaño:

una catedral a cielo abierto, un elevado bloque de pisos sin pisos. Cada árbol crece en su propia parcela o *campàa*, un trozo de terreno de veinte metros cuadrados entre dos pares de columnas. Se permite que los árboles crezcan hasta los ocho o nueve metros de altura. Éstos echan raíces horizontales, poco profundas, lo que hace que sean bastante inestables, pero no importa, porque cada uno crece dentro de un andamiaje de soporte de postes de madera. Trepé por la estructura con Gandossi. Me enseñó los canales de riego que transportan agua a lo largo de los muros posteriores de las terrazas, me llevó a los almacenes al final de cada terraza, donde se guardan las blanquecinas planchas y los paneles de cristal que protegen la estructura en invierno, y a su taller. Gandossi cultiva sus árboles de una manera estrictamente tradicional, empleando herramientas y utensilios utilizados durante cientos de años en estos lugares. Hoy sólo es posible encontrarlos en los museos, de modo que uno se los tiene que fabricar. En el taller me enseñó los cubos de cuero de piel de asno que siempre han sido utilizados por los recolectores de limones. Y luego estaban los cubos llenos de clavos de madera para fijar las planchas del tejado en invierno, que él mismo tallaba con el cuchillo por las tardes después de trabajar.

Terminamos la visita en el tejado, sobre la terraza superior, desde donde, cuando pude apartar la vista de la enorme caída a mis pies, empecé a percatarme del trabajo que hizo falta para revestir esta vasta estructura con planchas y paneles cada otoño y a comprender la contumaz locura necesaria para cultivar limones a 46 grados de latitud norte. Gandossi solía necesitar quince días de peligroso trabajo para sacar todos los revestimientos del almacén, trepar por el esqueleto de vigas de madera de la cubierta, instalar las planchas del tejado y sujetarlas con sus clavos caseros, y finalmente cubrir los flancos de las terrazas con planchas y paneles de vidrio.

Ahora que se ha hecho mayor, su hijo le ayuda, pero el trabajo en invierno no acaba ahí, porque cada grieta de esta enorme estructura temporal debe ser rellenada con hierba seca para aislarla de las corrientes. Y cuando todo ese trabajo está hecho, Gandossi todavía tiene que permanecer en alerta por las heladas. Tradicionalmente, los cultivadores de limones tenían un cuenco con agua en el alféizar de la ventana de sus dormitorios. En las noches frías palpaban su consistencia con la punta de los dedos. Cualquier indicio de congelación desataba una actividad frenética, porque había que encender hogueras al final de cada terraza y mantener vivo el fuego toda la noche para calentar el aire e impedir que la helada destruyera los árboles y sus frutos. En el siglo XIX este sistema tosco y más bien peligroso fue sustituido por estufas y caloductos.

LIMONCELLO DE GANDOSSI

> Para hacer un litro de limoncello, Gandossi utiliza veinticuatro limones. Lo ideal es que sean recién cogidos y ligeramente verdes. Los pela y les quita las pieles blancas (albedo) y pone las cáscaras en un recipiente junto con un litro de alcohol de 95 grados que se puede comprar barato en cualquier supermercado. Hay quien aconseja dejar las mondas en remojo durante dos semanas, pero Gandossi no está de acuerdo. Cree que el alcohol extrae el aroma de los limones inmediatamente, así que no las deja más de doce horas. Luego hace almíbar hirviendo 1,6 litros de agua y añadiendo 1,2 kilos de azúcar, removiendo sin parar hasta que el azúcar se disuelve completamente. Deja que se enfríe el almíbar a temperatura ambiente antes de introducir la cáscara de limón y el alcohol. Por último, cuela la mezcla para retirar la cáscara.

Finalmente sustituimos la vertiginosa vista por la encantadora cocina de Gandossi que da al lago. Entonces sacó una botella del limoncello de suave color ocre que fabrica según su propia receta.

Luego cogió vasitos y los llenó hasta el borde con limoncello hecho el día anterior. No era el jarabe dulzón que se sirve en restaurantes para turistas, sino una bebida para adultos, fuerte por el contenido alcohólico y más fuerte aún por el potente, exótico y profundo sabor de los limones. ¿Qué mejor bebida para brindar por el limón y su extraordinario éxito económico de una punta a otra de la península italiana?

Las elaboradas estructuras de Limone fueron la espléndida expresión de una larga tradición arquitectónica dedicada al cultivo de cítricos. Los cítricos ornamentales cultivados en el norte y centro de Italia necesitan por lo general protección de la escarcha, los fríos vientos y las fuertes lluvias durante el invierno, y los árboles cultivados en macetas suelen ser trasladados al abrigo de una *limonaia* o invernadero para limones. La historia de estas estructuras se remonta al siglo XVI, cuando se empezaron a construir cobertizos de ladrillo como refugios de invierno permanentes para los cítricos. En *L'Idea della architettura universale* (1615), el arquitecto veneciano Vincenzo Scamozzi dijo que estos edificios deben tener más de cuatro metros de altura y no más de cinco metros de largo. Aconsejaba disponer los limones y las naranjas según sus necesidades, observando que las naranjas se conformaban con menos calor y los limones necesitaban más sol. En 1618 se construyó la primera sala para proteger la colección de cítricos de los Médicis en los jardines Bóboli

de Florencia. Sin embargo, se trataba más de un almacén que de una *limonaia*, y a menudo estaba atestado de estatuas que necesitaban permanecer a cubierto al igual que las macetas de cítricos.

Tradicionalmente se ha mantenido a cubierto los cítricos «*da Santa Caterina a Santa Caterina*». Eso significa que los árboles entran en el invernadero el 25 de noviembre, día de Santa Catalina de Alejandría, y vuelven a salir el 30 de abril, día de Santa Catalina de Siena. Hay una excepción o dos a esta regla, como en Buggiano Castello, una hermosa aldea amurallada rodeada de olivos en la ladera de una colina cerca de Montecatini Terme, en Toscana, donde una caprichosa combinación de condiciones ambientales ha hecho posible cultivar cítricos en el exterior durante todo el año. Los monjes fueron los primeros en descubrir que podían espaldar limoneros contra los muros de los jardines, campos y casas de Buggiano en el siglo XV y vendían la fruta en los mercados locales. Hoy todos los habitantes de Buggiano comparten la pasión por el cultivo de cítricos, casi como si se les hubiera entrevistado antes de permitirles comprar una casa o arrendar un apartamento en el pueblo. Todo el mundo parece tener suficiente terreno para hacer un jardín con una combinación de rosas, flores de brillantes colores, verduras y frutales ornamentales, cultivados algunos como espalderas contra muros, y otros sin apoyo.

Fui a Buggiano hace unos años para conocer a Luciano Disperati y Vanna Tintori, que han construido su jardín sobre dos terrazas con espléndidas vistas. Tres de los lados del jardín están protegidos por altos muros, que atrapaban el perfume de las flores de limoneros, mandarinos y un árbol compuesto de dos partes injertadas en el mismo patrón, de manera que daba limones y naranjas dulces. Un limonero crecía contra la pared de su casa y Luciano me dijo que podía sacar la mano por la ventana de su habitación y coger sus frutos. Cestos de orquídeas colgaban entre las ramas de un mandarino, otro testigo del clima excepcionalmente suave que Luciano describió como «un poco misterioso». Creía que el pantano debajo del pueblo alejaba la humedad, de manera que raramente experimentaban las nieblas, heladas o fríos vientos del norte que afligían a pueblos en la misma ladera, a sólo cincuenta metros por debajo.

Una *limonaia* suele ser un edificio impresionante. Consideremos por ejemplo el encantador edificio rococó Stanzone degli Agrumi en los jardines Bóboli de Florencia, construido para Pedro Leopoldo en 1777 y lo suficientemente grande para albergar quinientas macetas de cítricos en invierno. El edificio está a uno de los lados de la *menagerie* utilizada por los Médicis para guardar animales exóticos que les regalaban los diplomáticos. La jirafa y el hipopótamo, el elefante y el dromedario desaparecieron hace tiempo y una elegante *limonaia* de cien metros de largo diseñada por Zanobi del Rosso ocupó su lugar.

Una *limonaia* aún más grande fue construida en 1848 en el parque de Castello di Racconigi, un enorme castillo construido para la dinastía de Saboya en Piamonte, cerca de los Alpes, al norte del país. Al edificio neogótico diseñado por Carlo Sada lo llaman *serra* ('invernadero') y forma parte de la Margaria, una granja modelo utilizada para la investigación agrícola en el siglo XIX.

La *serra* de Racconigi fue famosa en toda Europa, no tanto por la colección de cítricos que pasaba allí el invierno, sino por el diseño vanguardista de su estructura de metal curvado, inspirado por el Gran Conservatorio de Chatsworth en Inglaterra de Joseph Paxton, y la vasta colección de plantas exóticas alojada en el piso inferior. La última vez que estuve allí fue a finales de abril y melancólicas cigüeñas estaban posadas sobre enormes nidos a ambos extremos del tejado. Mientras subía las escaleras de la *serra*, pude comprobar que las macetas ya habían sido sacadas para pasar fuera el verano. Dentro del edificio sólo quedaba un árbol, con su modesto porte empequeñecido por un espacio de más de setenta metros de largo y doce metros de alto y, sin embargo, cuando abrí la puerta me sentí envuelta en un cálido manto de perfume: la *zagara* de ese pequeño árbol llenaba todo el edificio con su aroma.

Como contrapunto están los sencillos edificios agrícolas sin valor ornamental. Sea cual sea su estatus, tienden a estar construidos con un sólido muro orientado al norte, ventanas al sur, pesadas contraventanas de madera y un suelo de tierra que absorberá el exceso de humedad del aire, impidiendo el mildiu. En el pasado se encendían hogueras para calentar el aire las noches frías, pero hoy en día la mayoría de *limonaie* tienen un moderno sistema de calefacción. Cuando la temperatura cayó a veintiséis grados bajo cero durante el invierno excepcionalmente frío de 2011-2012, la moderna calefacción por suelo radiante salvó las vidas de todos menos de dos árboles. Los cítricos ornamentales solían definirse por la cantidad de hombres que hacía falta para subir cada enorme maceta a la resistente carretilla de madera utilizada para transportarla del jardín a la *limonaia* cada otoño: el promedio eran seis hombres por árbol. Las macetas más pequeñas podían levantarse con postes de madera insertados a través de las asas a cada lado y las macetas más grandes se movían sobre rodillos.

Mover las macetas hoy es un trabajo mucho más sencillo. En Villa Castello en Florencia se utiliza un pequeño tractor que realiza continuos viajes entre el jardín y la *limonaia* a principios de mayo. Las enormes puertas dobles del edificio están abiertas y tras ellas, el espacio en forma de L es tan grande como la nave de una iglesia parroquial. Aquí hibernan más de quinientos árboles, uno o dos de ellos tan grandes que sus copas tocan el techo. Ya habrá unos cuantos

espacios cubiertos de hojas, pero el traslado tarda semanas en completarse.

Cada árbol de una colección de cítricos está etiquetado con un número que corresponde al de un inventario, al número del plinto que ocupa en el jardín y a su posición en la *limonaia*. A menudo he recorrido los espacios bañados por el sol y el polvo de una *limonaia* en verano y he visto una hoja de papel clavada en la pared o sujeta por un ladrillo. En ella figura un esquema, a veces muy tosco, de la posición de cada maceta cuando se guarda en otoño. Los árboles se acostumbran a la temperatura y la falta de luz de estos lugares, y colocándolos exactamente en el mismo lugar cada año los jardineros minimizan el trauma de la transición de dentro afuera.

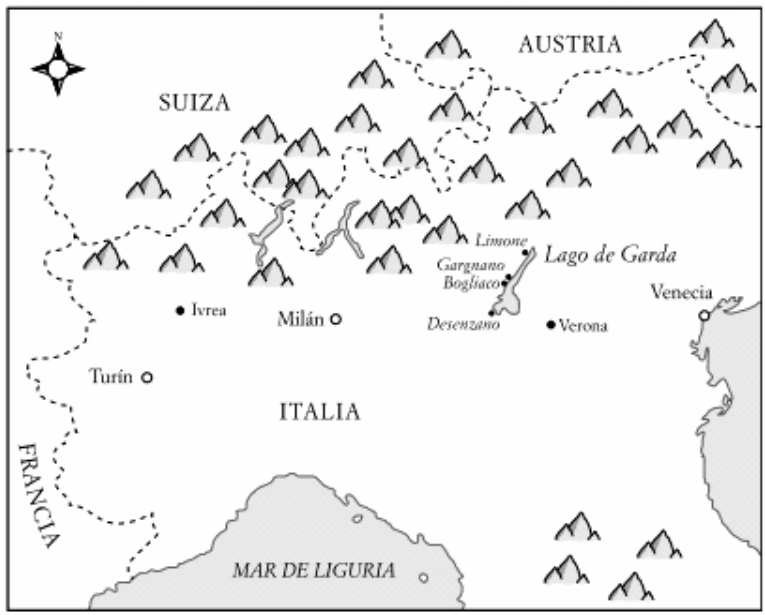
BATALLA DE LAS NARANJAS EN IVREA

Aunque Ivrea se encuentra en el Piamonte, el extremo más septentrional de Italia, su nombre está inextricablemente ligado a las naranjas. No es que los ciudadanos de Ivrea las cultiven o las vendan. Justo lo contrario. Las usan como arma arrojadiza. Desde el siglo XIX se han utilizado naranjas en enormes cantidades como munición en la violenta, divertidísima e increíblemente pegajosa Batalla de las Naranjas que señala el final del Carnaval.

La batalla fue un invento de comienzos del siglo XIX. Hasta entonces el carnaval de Ivrea era muy similar a tantos otros. Al no tener nada que esperar salvo las restricciones y privaciones de Cuaresma, la gente aprovechaba al máximo el *carnevale* para disfrutar de los últimos días de libertad. El sábado, domingo y lunes antes del Martes de Carnaval el mundo se ponía patas arriba. Los amos estaban obligados a obedecer las órdenes de sus criados, los hombres podían vestirse de mujeres y las mujeres ponerse máscaras y hacer lo que les apeteciera. La fiesta era continua y muchos de los juerguistas se vestían de curas, abogados u otras figuras de la autoridad para comportarse de forma escandalosa o vergonzosa. La perspectiva de cuarenta días de ayuno hacía que todo el mundo pensara en comida, con lo que la glotonería y el beber copiosamente se convierten en parte habitual de las festividades. Al amparo del carnaval, se solventaban viejos litigios, de manera que la lucha, o ver cómo luchaban otras personas, devino un elemento más de la diversión.

En medio de toda esta estridente jarana, la aristocracia de Ivrea siempre había imitado la gentil ceremonia practicada en otras ciudades europeas más sofisticadas como Niza. Por ello se situaban en los balcones de sus *palazzi*, a gran altura sobre la calle y, como gran muestra de su generosidad, arrojaban flores, almendras confitadas y otros pequeños obsequios a la multitud de abajo. En el siglo XVIII algunas de las familias más elegantes de Ivrea empezaron a pasar parte del invierno en el suave clima de la Riviera y la Costa Azul. Volvían a casa para el carnaval y a veces traían naranjas con ellos. Las naranjas se consideraban algo muy chic en el Piamonte del siglo XVIII

por lo que resultaba natural añadirlas a las chucherías que se arrojaban a la muchedumbre durante el carnaval. Sin embargo, en un gesto que encajaba perfectamente con el espíritu del carnaval, la gente de la calle les arrojaba a su vez las naranjas. Este intercambio comenzó como un juego, pero fue tomando cada vez más impulso, luego se volvió agresivo y finalmente degeneró en una lucha tan fiera y descontrolada que las autoridades se sintieron obligadas a intervenir. En 1850 arrojar naranjas era ilegal, lo cual no hizo sino aumentar su atractivo y la Batalla de las Naranjas no tardó en ser institucionalizada como parte tradicional del Carnaval de Ivrea.



No conocía a nadie en Ivrea, así que cuando decidí ir a la batalla por primera vez envié un mensaje a la Oficina de Turismo. Me respondieron inmediatamente. El comienzo del mensaje era totalmente formal: «Aquí está la página web de hoteles, esperamos que disfrute de su estancia». Al final del mensaje había algo más, de un tono totalmente diferente. Decía así: «Su mensaje me intriga…», y

al final me invitaban a permanecer en Ivrea durante todo el carnaval. Así es como conocí a Lucia Rossi en el andén de la estación. «Lo primero es lo primero, así que ponte esto enseguida», me dijo. *Esto* era un puntiagudo sombrero rojo como los que llevan los elfos. Lucia llevaba puesto el suyo y me explicó que con el sombrero sería considerada una partidaria de la revolución y no me arrojarían naranjas. ¿Revolución? Retuve cuidadosamente la idea, aunque no tardó en disiparse, pues mientras caminábamos por las tranquilas y soleadas calles era difícil creer que corriera algún peligro.

Lucia era una guía perfecta y aprovechó la oportunidad para explicarme los orígenes de la Batalla de las Naranjas. Me contó que la batalla y los rituales que la rodeaban eran una amalgama de dos importantes hechos en la historia de Ivrea. El primero era la leyenda medieval de la hija del molinero, La Mugnaia. Se dice que se rebeló contra el barón Raineri di Biandrate, señor feudal de Ivrea y gran defensor del *ius primae noctis* o *derecho de pernada*, por el que podía llevarse a las novias de la ciudad a su lecho durante su noche de bodas. La hija del molinero se enfrentó al barón, le cortó la cabeza y la mostró triunfalmente desde las almenas de su castillo. Estos hechos pueden ser legendarios, pero es verdad que los ciudadanos de Ivrea se rebelaron contra el barón en 1194, irrumpieron en su castillo y lo echaron de allí para siempre. Este espíritu revolucionario sigue impregnando el carnaval. El segundo hecho conmemorado es la ocupación napoleónica de la ciudad a comienzos del siglo XIX. Lucia estaba a punto de explicármelo, pero mientras subíamos por la colina y giramos en la esquina para dirigirnos a la calle principal, nos encontramos con el objetivo de una enorme cámara. «¡Oh, dios mío! ¡Tu foto será publicada en el catálogo de traidores del año que viene!», exclamó Lucía. «Vaya, las cosas se están poniendo serias», pensé. Y así, demasiado tarde, empecé a entender el simbolismo del sombrero rojo que permanecía hecho un bulto en mi bolsillo. Está inspirado en el gorro frigio que se llevaba durante la Revolución francesa. Si lo llevas, estás del lado de los ángeles revolucionarios. Sin él, eres uno de los tiranos y mereces que te bombardeen con naranjas. Me lo puse inmediatamente, pero ya era demasiado tarde y al año siguiente, cuando Lucia me envió el programa del carnaval, encontré mi desprevenida cara entre las de otros traidores.

En internet se pueden encontrar fácilmente escenas espectaculares de la Batalla de las Naranjas y cuando llegué esperaba un festival centrado enteramente en una guerra de cítricos. Enseguida me di cuenta de que la batalla es un elemento más de una intrincada representación que empieza el 6 de enero y termina el Miércoles de Ceniza, centrada en torno a tantos argumentos, fechas y ceremonias que se necesita ser antropólogo para interpretarlas todas. La batalla es

la ceremonia más famosa asociada con el carnaval. Cada año atrae a los más jóvenes, así como a miles de turistas a la ciudad y, según Lucia, amenaza con adueñarse de todo el espectáculo. Pero el comité del carnaval se esfuerza por mantener vivos todos los aspectos de la fiesta. Y realmente había animación en la piazza Maretta cuando la Fagiolata di Castellazzo ('La Alubiada de Castellazzo') estaba lista para servirse. Nos abrimos paso hasta la primera fila de la multitud y nos encontramos un puesto con tres calderas tan enormes que los cocineros tenían que subirse a escaleras para removerlas. Calderos gigantes, cocineros diminutos, montañas de vapor y multitud de ayudantes con sombreritos rojos. ¿Nos habíamos adentrado en un cuento de hadas? No, no había nada de imaginario en el humeante cuenco de alubias que tenía en la mano. «Huele bien», dije a Lucia, aunque todavía no eran las diez de la mañana. Me explicó que las alubias llevaban cociéndose toda la noche con las «partes más grasas» del cerdo. «Dentro hay manitas de cerdo, morcilla y salchichas», dijo animadamente. Este sustancioso plato de alubias debía saber mucho mejor cuando el *carnevale* suponía realmente un largo adiós a la carne y cuando la inseguridad de comer todos los días y los dictados de la Iglesia católica convertían el comer en un angustioso ciclo de ayuno y banquetes.

Todavía no había signos de batalla, pero mientras recorríamos las plazas de la ciudad observé las cajas de naranjas apiladas a intervalos regulares en los extremos. Las plazas son los campos de batalla de Ivrea y Lucia me explicó que cientos de *arancieri* ('lanzadores de naranjas') se reunían en ellas para enfrentarse a las enormes carrozas tiradas por caballos que transportaban a los grupos de guerreros representantes de la guardia armada del tirano. Cada guerrero debe pagar unos quinientos euros por participar y también debe comprar el casco, las prendas protectoras y su cuota de cuatro toneladas de naranjas que constituiría su munición.

Todos los *arancieri* pertenecen a diferentes equipos, que corresponden a los diferentes *rioni* ('barrios') de Ivrea, y cada *rione* está al mando de una plaza o parte de una. Cualquiera puede ser *aranciere*, siempre que pague una cuota al correspondiente *rione* por el coste de las naranjas. Si los visitantes quieren unirse a la batalla en el último minuto, son bien recibidos, pero únicamente pueden lanzar las naranjas que recojan del suelo. En algún momento tendré que admitir, y mejor que lo haga cuanto antes, que fui una cobarde y no me sumé a la batalla. Pero si vieran la velocidad a la que se lanzaba la fruta y escucharan el ruido que hacía cuando golpeaba a alguien en la boca, el ojo o el oído, ustedes también se comportarían como unos cobardes.

Las naranjas llegan a Ivrea del sur de Italia y de Sicilia. Son los restos de las plantas de embalaje, pero a pesar de ello existen reglas

estrictas sobre las naranjas que se pueden utilizar en la batalla. No pueden ser demasiado grandes, porque resultarían pesadas y difíciles de manipular; tampoco pueden ser demasiado pequeñas, porque también resultarían incómodas de manipular; asimismo, toda la fruta debe lavarse y envasarse en cajas pequeñas y lo suficientemente ligeras como para subirlas a una carroza. La planta de embalaje que visité en Sicilia envía fruta estropeada a Ivrea cada año.

Regresamos al apartamento de Lucia para almorzar y mientras estábamos allí las primeras carrozas empezaron a recorrer la calle de abajo. Su pequeño balcón del primer piso era un lugar privilegiado para contemplar el espectáculo. Lucia vive en el extremo de una cuesta corta pero empinada. Allí se reúne una brigada especial de policía, «la policía zoológica», para comprobar el bienestar de los caballos y asegurarse de que no suban más de siete pasajeros en cada carroza cuando ésta enfila la colina. La policía zoológica inspecciona a fondo los caballos, pasa la mano por su lustroso pelaje y cuenta luego los pasajeros de la carroza. Puede que ellos sólo vieran siete, pero desde nuestra posición ventajosa vimos otros cinco miembros agazapados en cuclillas dentro de la carroza.

La primera carroza entró en la plaza mayor a las dos y media. Se oyó el rugido de los *arancieri* y dio comienzo la batalla. Algunos de los guerreros de las carrozas llevaban pesados cascos modernos con visores o rejillas metálicas para proteger el rostro. Otros llevan cascos de cuero tradicionales hechos a medida por artesanos locales. Cada carroza estaba diseñada en torno a un tema. La más sorprendente, en mi opinión, tenía una horca en el frente y estaba conducida por un grupo de verdugos. Había algo de monstruoso en los guerreros de las carrozas, con sus gigantescas hombreras acolchadas, sus grandes cascos que ocultaban sus caras y su brutal forma de lanzar naranjas a las cabezas descubiertas de los *arancieri* en tierra, que no llevaban prendas protectoras de ningún tipo. Estaban equipados únicamente con una bolsa de tela llena de naranjas. Se reunían en la base de la carroza y las arrojaban a corta distancia, directas a las cabezas con casco o a cualquier zona no protegida, especialmente en la parte superior del brazo, donde me dijeron que un golpe duele realmente. Las naranjas llovían sobre guerreros y *arancieri*, estallando por la fuerza del impacto, rociando con zumo la ropa y empapando cada superficie. Me dijeron que alguien había hecho el experimento de poner las naranjas en el congelador antes de la batalla, convirtiéndolas en armas letales, pero ahora es una práctica ilegal.

Sin embargo, las caras de los *arancieri* no tardaron en estar llenas de sangre y zumo de naranja, y dentro de sus cascos, la guardia del tirano estaba cegada por el zumo y medio asfixiada. Pero la lucha continuó, acompañada de gritos de guerra, rugidos, insultos y

cánticos. Y mientras tanto los caballos aguantaban inmóviles y completamente tranquilos bajo el fuego. Nadie les tiraba naranjas deliberadamente, aunque de vez en cuando recibían el golpe de una naranja que chocaba contra la carroza.

La batalla se interrumpió de repente y la carroza avanzó hacia la calle. Los *arancieri* se relajaron tras la red protectora que rodea la plaza, bebieron vino caliente, la versión piamontesa del ponche, se curaron los dedos ensangrentados y entonaron canciones con vigor. Había treinta y ocho carrozas, por lo que no pasó mucho tiempo antes de que llegara la siguiente. Para entonces el suelo estaba cubierto de una fina capa de naranjas aplastadas. A medida que transcurría el día pude contemplar cómo se iba convirtiendo en una espesa masa de pulpa de naranja y estiércol de caballo. Como ningún comerciante quiere que su tienda se llene de esa mezcla, la mayoría de calles de Ivrea están cerradas durante el carnaval. Sólo unos cuantos intrépidos bares y tiendas permanecen abiertos, con el suelo protegido con numerosas capas de cartones y las paredes con láminas de plástico. A la caída de la tarde caminabas por tu cuenta y riesgo por plazas y calles, chapoteando y pegándote al suelo a cada paso. No lejos de la plaza mayor, los adoquines brillaban a causa del barniz transparente del zumo. Todo era tan resbaladizo que hasta los *arancieri* con sus pesadas botas se movían como patinadores. Y fueras donde fueras, no podías escapar del *odore del carnevale*, una mezcla única de naranjas y boñiga de caballo. Es inconfundible y, según Lucia, no se va de la ropa con un simple lavado: hay que lavarla dos o tres veces a mano antes de meterla en la lavadora. El negocio es el negocio y por ello este año, por primera vez, una lavandería ofrecía un servicio nocturno de lavado de ropa. En el exterior habían habilitado un cubículo donde los clientes podían quitarse la ropa sucia.

En la plaza, los *arancieri* tenían un suministro ilimitado de cajas de naranjas, pero las carrozas tenían que reponer las existencias en las calles entre batallas. Era un momento de relax en que los guardias del tirano se quitaban los cascos, dejando al descubierto caras coloradas y en absoluto monstruosas, y a los caballos se les echaba una manta sobre el lomo. Alguien subía cajas de naranjas a la carroza, donde se apilaban en huecos fácilmente accesibles a lo largo del flanco. Alguien había retirado toda la fruta aplastada del suelo y otros aprovechaban para enjuagar los cascos con agua y ajustarse los vendajes de protección de las muñecas. Cuando todo estaba ordenado, se subía la escalera de la parte posterior de la carroza y ésta se ponía en marcha a paso rápido.

Las carrozas realizan un circuito por las diferentes plazas al igual que la procesión de carnaval liderada por La Mugnaia en su carruaje dorado. La figura de la Mugnaia ha sido un elemento fundamental del

carnaval de Ivrea desde 1858 y hay vecinos en la ciudad capaces de recitar el nombre de todas las Mugnaia que han desfilado. No existe un proceso oficial para elegirla, pero ser nominada es el mayor privilegio imaginable para una ciudadana de Ivrea. Sólo puedes serlo una vez, pero el reconocimiento perdura toda la vida. No es algo que puedas solicitar y de hecho sería contraproducente. Cualquiera puede ser la Mugnaia, siempre que tenga dinero suficiente para pagar todas las fiestas, regalos, vestidos y otros gastos que entraña el privilegio. Según una ex Mugnaia, el carnaval le costó tanto como la boda de su hija, y en Italia eso no es ninguna broma. La identidad de la Mugnaia es absolutamente secreta hasta el Sábado de Carnaval. Sólo sus parientes más cercanos pueden saber quién es y ni siquiera la modista encargada de su traje puede ver la cara de su clienta.

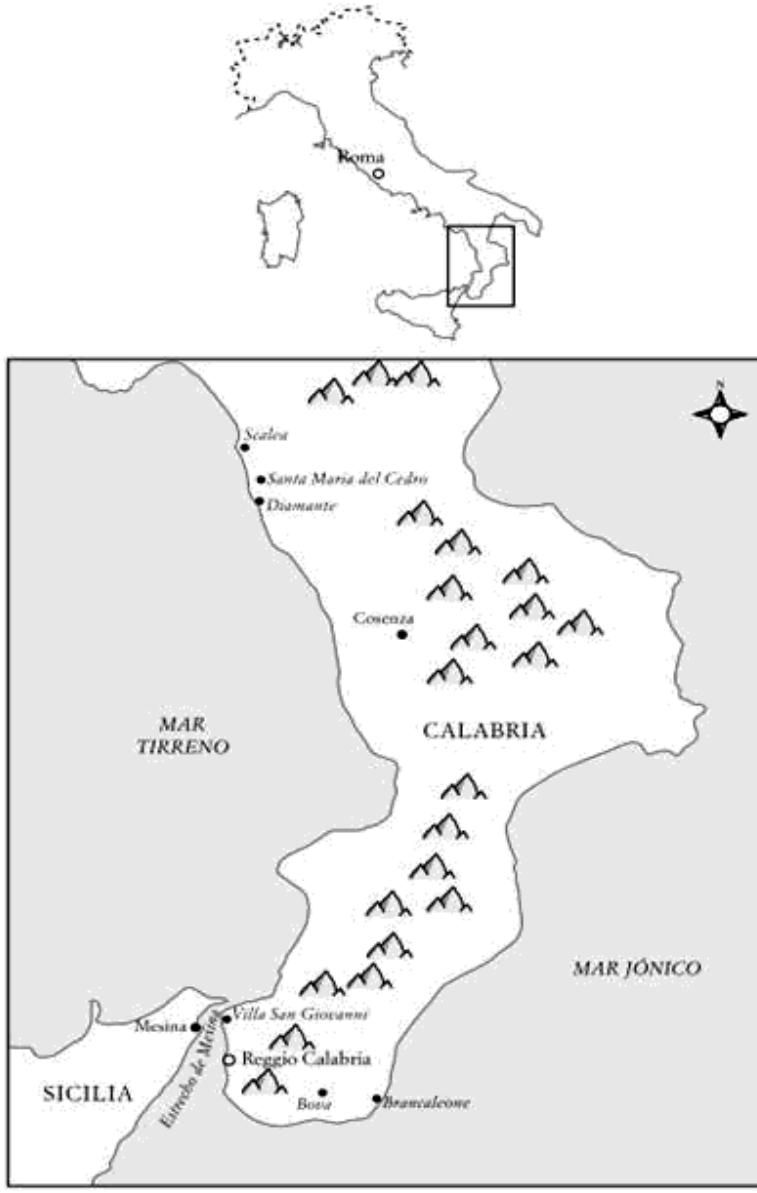
La Mugnaia va acompañada a todas partes por Il Generale, un general que monta un hermoso caballo del que se dice que ha sido nombrado por la administración napoleónica para mantener el orden en Ivrea durante el carnaval. El cortejo que les sigue en la procesión se compone de una extraordinaria combinación de figuras de diferentes períodos históricos. Hay soldados a caballo en uniforme napoleónico, niños en ponis con trajes renacentistas, músicos tocando pífanos y tambores, portaestandartes y muchos otros más.

Todo ello puede sonar como una estéril representación histórica, pero si uno se adentra entre las densas multitudes que bordean las calles de Ivrea mientras pasa la procesión y escucha los aplausos y las risas, la música y los apasionados gritos de «¡Viva la Mugnaia!», comprende que el espíritu del carnaval de Ivrea está vivito y coleando. Cuando la procesión llegaba a la plaza, máquinas quitanieves limpiaban el estiércol de caballo y la fruta aplastada en las calles para que pasara la carroza de la Mugnaia. El contraste entre su inmaculado vestido blanco y los pegajosos, sucios y malheridos *arancieri* que le abrían paso resultaba cada vez más sorprendente a medida que la batalla progresaba.

Cuando se hizo de noche terminó la batalla y regresé al encantador apartamento de Lucia. El sonido de pífanos y tambores se alejaba de la plaza y tras ellos vinieron las quitanieves que limpiaban plazas y calles cada noche. Bruno, el compañero de Lucia, regresó a casa. Era un *aranciere*, y se notaba. Tenía un ojo morado y un gran cardenal en la mejilla opuesta. La segunda noche Bruno llamó a Lucia desde la calle. «Estoy un poco malherido, así que no montes un número», gritó. Esta vez entró con los dos ojos morados. La tercera noche de carnaval las magulladuras de Bruno eran las mismas, aunque cuando le pregunté cómo estaba me respondió: «Me duele hasta el pelo». No pasaba nada. El carnaval había terminado y permanecimos en la oscuridad del balcón contemplando la procesión fúnebre que desfilaba

por debajo. Todos los jinetes habían desmontado y cientos de personas caminaban lentamente tras ellos, con los ojos bajos. Nadie hablaba, el único sonido era el golpeteo de los cascos y el triste andar arrastrando los pies.

Cuando todo terminó, hubo que llevar cuatrocientas toneladas de restos de naranjas al centro de compostaje municipal. Otras cincuenta toneladas de cajas de frutas debían recogerse y llevarse al vertedero. En el departamento de recogida de basuras la operación de limpieza se conoce como *la emergenza arancia* ('la emergencia naranja') y en ella participan cuadrillas con escobas y mangueras, quince quitanieves y cinco tractores con cepillos para limpiar las calles. Más abajo, al pie de la colina, las naranjas se deslizaban corriente abajo como brillantes burbujas en las frías aguas verdosas del río Doria.


Roma
N
Scalea
Santa Maria del Cedro
Diamante
Cosenza
MAR
TIRRENO
CALABRIA
MAR JÓNICO
Villa San Giovanni
Mesina
Reggio Calabria
Estrecho de Mesina
SICILIA
Bova
Brancaleone

ORO VERDE

CALABRIA Y EL CÍTRICO MÁS PRECIADO DEL MUNDO

Siempre que hay cítricos juntos, ya sea en campo abierto o bajo la protección de una *limonaia*, se fecundan por polinización cruzada y con el tiempo se desarrollan variedades peculiares en su entorno. Las inusuales cualidades de una fruta exclusiva como el *chinotto di Savona* la hicieron popular durante un tiempo, pero no lo suficientemente popular para resistir las cambiantes modas. En Calabria, sin embargo, hay dos clases de cítricos con una larga tradición comercial y cualidades únicas que las protegen y garantizan que sigan siendo muy valoradas.

Calabria se encuentra en el sur profundo de Italia, en su extremo más meridional, un lugar diferente al resto del país. Si conduces desde Roma, el calor se irá acumulando en el coche a medida que avanzas, como un pasajero extra recogido en algún lugar al sur de Nápoles. Si se vuela a Calabria desde Gran Bretaña, el complejo viaje obliga a cambiar de avión por lo general en Milán o en Roma. «Podría volar a Nápoles y coger el tren», dije una vez a una antigua amiga en Roma. «No», me contestó, con esa voz especial de disgusto que reserva a las ciudades que no son la suya. «No te lo recomiendo: tendrás que coger un taxi para ir a la estación y te desplumarán». He pasado muchos momentos agradables en Nápoles a lo largo de los años, pero en aquella ocasión me sometí a la seguridad aséptica del aeropuerto de Milán, donde una helada lluvia invernal caía sobre la yerma pista. Hombres de negocios se subían el cuello de sus gabardinas y se apresuraban hacia la salida, y de allí a las oficinas y fábricas que se extendían más allá, pero yo tenía tiempo de sobra antes de mi vuelo a Lamezia y me dirigí al bar Motta. Allí tienen una máquina para hacer *spremuta d'arancia*, zumo de naranja recién exprimido, y todo el lugar olía a naranjas, un buen augurio para una viajera en peregrinaje cítrico.

El avión de Milán a Calabria enfiló el morro hacia África y voló en línea recta descendiendo por la costa oeste de Italia. Esperaba que hiciera sol, pero atravesamos toda la península sumidos en una espesa

nube, y llegamos a algún lugar encima del aeropuerto de Lamezia con una tormenta tan fuerte que era imposible aterrizar. El avión voló en círculo sobre el aeropuerto y pude entrever fugazmente un paisaje de colinas empapadas a través de jirones de niebla. Por fin aterrizamos en medio de un tibio diluvio en comparación con la lluvia invernal de Milán.

El primero de los valiosos y únicos frutos de la región es la bergamota (*Citrus bergamia*), el producto de una polinización cruzada entre un limonero y un naranjo amargo que se produjo en Calabria a mediados del siglo XVII. De la bergamota se pueden extraer aceites esenciales y aunque su elevado precio ha provocado muchos intentos de cultivarla en otros lugares, es como un animal territorial: sólo prospera en una estrecha franja de costa que se extiende durante setenta y cinco kilómetros desde Villa San Giovanni, en la costa del mar Tirreno, hasta Brancaleone, en la orilla del mar Jónico. Aquí los árboles crecen altos y fuertes y producen cosechas tan abundantes que sus frágiles ramas a veces se quiebran bajo el peso de la oleosa fruta. Pero sáquenlos de su tierra natal y obtendrán unos perpetuos inválidos, incapaces de tolerar el frío o los fuertes vientos. Cualquier aceite esencial extraído de fruta producida fuera del cinturón de bergamota de Calabria es de inferior calidad.

Calabria está rodeada al oeste por el mar Tirreno y al este por el mar Jónico. Su punta más meridional casi toca Sicilia en el estrecho de Mesina y los Apeninos atraviesan el centro de la región separando el este del oeste. Las montañas siempre han mantenido la región aislada. Basta con leer el relato de Edward Lear, que atravesó a pie Calabria en el siglo XIX, para hacerse una idea de la dificultad del terreno. Lear es más conocido hoy por sus poemas absurdos, pero fue un intrépido viajero y autor de maravillosos diarios de viaje ilustrados por sus acuarelas. Ya había vivido en Roma diez años y había recorrido los Abruzos y Molise cuando emprendió el viaje hacia Calabria. Tenía la intención de pasar tres meses en la región y dedicar un mes a cada una de sus tres provincias. Sin embargo, el malestar político de 1847 y el levantamiento general contra el dominio borbónico en 1848 le obligaron a acortar su estancia.

Lear visitó lugares en Calabria que habían sido ignorados por otros viajeros ingleses. Recorrió a pie toda la provincia de Reggio Calabria en el sur en compañía de un inglés, un guía local y un caballo para el equipaje. Entre las dificultades prácticas que Lear debió de encontrarse, la primera tuvo que ser los extremados desniveles del terreno. En invierno violentos torrentes descendían de las montañas, dejando los pueblos incomunicados. En verano los profundos canales que esos mismos torrentes excavaban en la tierra constituirían obstáculos formidables. Lear describe los *fiumare*, como se sigue

llamando aún a esos lechos secos de torrentes, como

> […] lugares solitarios y devastados […] cegadores en su brillo blanquecino y arenoso, y cuyos elevados acantilados impiden ver otra cosa. La yerma extensión de tierra a derecha e izquierda del lecho seco evoca la sombría y terrible furia de su invernal ocupante líquido en su destructiva carrera.[120]

El segundo problema de Lear fue lingüístico. Hablaba algo de italiano, pero le resultó de poca ayuda en Reggio Calabria, donde hablan un dialecto derivado del antiguo griego. Las orillas del sur de Calabria y Sicilia oriental pertenecieron antaño a la Magna Grecia y siguieron formando parte del imperio griego hasta que la zona fue anexionada por los romanos en el siglo III a. C. Aunque los romanos trajeron el latín a la región, permitieron a los habitantes griegos que siguieran hablando su propio dialecto, el grecánico, variante arcaica derivada del griego medieval, que todavía hablan unas cinco mil personas en Reggio Calabria y en la provincia. Muchas de ellas viven en los remotos pueblos de montaña que Lear visitó. Me han dicho que el pequeño pueblo de Gallicianò, colgado sobre el mar Jónico, está habitado casi en su totalidad por hablantes de grecánico. Y por cierto, 'Ndrangheta, el nombre de la mafia local, deriva del grecánico y significa 'heroísmo' u 'hombría'.[121]

La idea de que Calabria es una tierra difícil para los viajeros sigue teniendo defensores y cuando anuncié mi plan de ir allí algunos de mis amigos de Italia central trataron de disuadirme de que alquilara un coche. Me dijeron que las carreteras eran muy peligrosas e hicieron oscuras alusiones a la 'Ndrangheta. «No te fíes de nadie», terminaron advirtiéndome, como si fuera a un continente lejano, y por un momento me sentí nerviosa. Es cierto que durante mucho tiempo Calabria ha sido considerada la parte más aislada y pobre de Italia. La región se encuentra en las garras de la 'Ndrangheta, y he pasado el suficiente tiempo allí para haber escuchado muchas cosas sobre intrigas políticas y crímenes. Un productor de cítricos del norte de Calabria hizo que entendiera el dominio que tiene este corrupto ambiente político sobre la vida de la gente. Me contó su historia asombrosa, fascinante e inmensamente detallada mientras conducía por la accidentada pista que atravesaba su plantación de cidros, con el ruido de fondo de unos ruidosos limpiaparabrisas y el repiqueteo de la lluvia sobre el techo de su baqueteado Fiat Cinquecento. No puedo reproducir todo lo que me contó, porque al cabo de un rato preguntó: «¿No irá a escribir sobre esto, verdad?». «No, desde luego que no», repuse. De repente pisó el freno y detuvo el coche. Apagó el motor y

en el silencio el único sonido que se escuchaba era el tamborileo de la lluvia. Luego volvió la cara hacia mí y dijo: «Tengo ochenta y un años. No se miente a alguien de ochenta y un años. ¿Va a escribir sobre esto, sí o no?». «No», repuse una vez más. Y no lo haré.

Los desastres naturales en Calabria son problemas tan dramáticos como los políticos. Ha sido devastada una y otra vez por terremotos letales y azotada por inundaciones repentinas que siguen a la lluvia torrencial. En invierno la lluvia causa a menudo espectaculares corrimientos de tierras, como en 2010, año en que los habitantes de la pequeña ciudad de Maierato se vieron obligados a abandonar sus hogares cuando el barro destruyó casas, carreteras, líneas eléctricas y todo lo que encontraba a su paso.

Este escarpado y hermoso paisaje, asediado por condiciones meteorológicas extremas y ensombrecido por la corrupción política, alberga el cítrico más valioso del mundo. Simon Barbe, celebrado perfumista parisino del siglo XVII, aventuró en su libro *Le Parfumeur royal* que el árbol fue creado por primera vez injertando un limonero en un árbol de bergamota. Otra leyenda relaciona el nombre de bergamota con el municipio catalán de Berga y sugiere que Cristóbal Colón la trajo a Europa en el siglo XV de las islas Canarias. Sólo una cosa es cierta: aparecieron por primera vez a mediados del siglo XVII en Calabria.

Si se dirigen hacia el sur desde Reggio Calabria hasta Bova Marina podrán ver árboles de bergamota en la estrecha llanura entre las estribaciones de la cadena montañosa del Aspromonte y el mar. Crecen en brillantes hileras oscuras entre espectaculares bloques de roca volcánica, en estrechas terrazas cortadas en escarpados acantilados. Los árboles tienen grandes hojas satinadas similares a las del limonero y frutos amargos que al madurar pasan del verde al amarillo y tienen el tamaño y la forma de una naranja. Todo vale en un bosque de bergamotas. Los árboles se podan ligeramente sólo una vez al año y algunos de ellos superan los cuatro metros de altura. Viven a sus anchas, libres, descuidados y de forma totalmente natural. Son los hippies de los cítricos. Lo que hace a la bergamota tan valiosa es el aceite esencial almacenado en los poros justo bajo la superficie de la piel. Desde comienzos del siglo XVIII el uso principal y más lucrativo de este aceite ha sido como agente fijador en la industria del perfume. La adición de aceite de bergamota hace que un perfume dure más y armoniza el resto de elementos, como el director de una orquesta.

Castagnaro, Femminello y Fantástico son las variedades de bergamota cultivadas aquí. Castagnaro es la más antigua de las tres. Es un árbol grande y no produce frutos cada año, pero cuando lo hace, la cosecha es abundante. Fantástico produce aceite esencial en

abundancia, aunque el aceite del Femminello es el de mayor calidad. En los bosques de bergamota cercanos al mar las flores blancas de los árboles empiezan a abrirse a finales de marzo. Tierra adentro, la estación del azahar se prolonga hasta abril, cuando el clima no es tan cálido y soleado, y la cosecha empieza en octubre en la costa y dura hasta diciembre en el interior.

Cuando la bergamota apareció por primera vez en Calabria, fue inmediatamente apreciada por sus flores, que tienen un aroma más intenso que cualquier otra flor de azahar. El amargo fruto no se consideró comestible, pero se plantaron bergamotas como árboles ornamentales en los jardines de las villas de su tierra natal, cerca de la capital, Reggio Calabria. Los visitantes apreciaban el extraordinario e intenso perfume de los aceites esenciales del fruto y cuando el escritor inglés Henry Swinburne viajó por Calabria a finales del siglo XVIII observó que los habitantes de Reggio «realizan un tráfico lucrativo con franceses y genoveses con la esencia de cidras, naranjas y bergamota», que «exprimen en una redoma y venden por quince carlines la onza».[122] Es probable que estos clientes franceses y genoveses estuvieran relacionados con la industria perfumera de Grasse.

La historia de la bergamota está íntimamente ligada a la vida de Giovanni Maria Farina, nacido en Piamonte, al norte de Italia, en 1685. La familia Farina llevaba ejerciendo de *aromatiseurs* durante generaciones, maestros en el arte de destilar el alcohol que lleva la fragancia de un perfume. Mucha gente destilaba licores para beber, pero eran muy pocos los que comprendían el arte de destilar alcohol puro o etanol. La compleja técnica fue descubierta por los árabes en el Norte de África, aunque desapareció pronto porque el alcohol estaba prohibido. Sin embargo, el arte de destilar siguió siendo conocido en el sur de Italia, y llegó a Piamonte a través de Sicilia, donde sobrevivió en los talleres de la familia Farina. La abuela de Giovanni Maria Farina provenía de una larga tradición de fabricantes de perfume y cuando Giovanni Maria cumplió catorce años ella ya se había percatado de que su nieto dividía «a la gente entre los que huelen bien y los que huelen mal. La vida no le resultará fácil, pero su nariz es tan rápida como su mente».[123] Demostró tener unas cualidades realmente excepcionales en el arte de la destilación y de combinar alcohol con fragancias extraídas de frutos y flores. De joven Farina emigró a Alemania para proseguir con su profesión. Con sólo veintitrés años, en 1708, inventó un perfume basado en la bergamota. Lo llamó Eau de Cologne en honor a la ciudad en la que vivía.

En una carta a su hermano, Giovanni Maria describió su nuevo invento como «el aroma de una mañana de primavera en Italia, de narcisos de montaña y de la flor del azahar después de la lluvia».[124] La

nota de salida del perfume, diluida en el alcohol, envolvía a quien lo llevaba en su aura mediterránea. Para Giovanni Maria, ése era el perfume de su hogar; para sus clientes del norte de Europa, el perfume transmitía la exótica esencia de todo lo que anhelaban en el soleado sur. Las notas medias y de base combinadas con el pH de la piel producían un aroma único en cada persona que lo llevaba. Eau de Cologne fue un enorme éxito comercial y se vendió en todo el mundo. Se convirtió en el perfume de las grandes casas y cortes reales de la Europa del siglo XVIII, y posiblemente era lo primero que uno advertía en presencia del rey Luis XV, Napoleón Bonaparte o Mozart. Voltaire la describió como «una fragancia que alimenta el espíritu» y si hubiéramos visitado a Goethe, ese gran amante del sur de Italia y de sus cítricos, le habríamos encontrado escribiendo junto a una caja de paños empapados en la colonia. Los soldados que combatían en Alemania durante la guerra de los Siete Años difundieron la fama del Eau de Cologne al llevarse frascos de vuelta a Austria, Francia y Rusia. Cuando se prohibieron los perfumes en Francia durante la Revolución, Eau de Cologne sobrevivió al recalificarse temporalmente como tónico o elixir medicinal. Siguió dominando el mercado durante trescientos años, dejando poco margen para que triunfaran otros perfumes.

Farina estaba decidido a que cada lote de su Eau de Cologne oliera exactamente igual, algo casi inconcebible en el siglo XVIII, cuando se aceptaba por lo general que los perfumes cambiaran como respuesta a variaciones de sus ingredientes naturales. Resolvió este problema componiendo cada perfume a partir de una combinación de esencias extraídas a lo largo de un amplio período de tiempo, ajustando laboriosamente la mezcla hasta que lograba un efecto uniforme cada vez. El aceite de bergamota era el ingrediente esencial de la fórmula de Farina y sólo podía comprarlo en Calabria. Al principio debió de comprar pequeñas cantidades de aceite a productores individuales, porque no existen datos de que se cultivara la bergamota a escala industrial hasta 1750, cuando el *cavaliere* Nicola Parisi plantó el primer cultivo de bergamotas en Giunchi, a las afueras de Reggio Calabria.

Cuando Edward Lear recorrió Calabria en 1847, tres mil acres de la costa de Calabria estaban plantados con árboles de bergamota. Describió Reggio como «un vasto jardín» y vio «el intenso verdor» de naranjos, limoneros y bergamotas que «se extiende de la montaña al mar hasta donde alcanzaba la vista por ambos lados, atravesado únicamente por las amplias líneas blancas de algunas torrenteras».[125]

Al principio Farina compraba aceite que había sido extraído en Reggio Calabria y que le era enviado a Alemania en recipientes de cobre. La calidad del aceite variaba porque la extracción es un proceso muy delicado y el más mínimo cambio, como una corriente causada

por una puerta abierta, puede estropearlo. Farina observó que el aceite de bergamota reaccionaba con los recipientes de cobre en el que se almacenaba y ello afectaba también a su calidad. Insistió por ello en que el aceite se almacenara únicamente en recipientes de vidrio. «Aceptaré también la cerámica, pero sellada solamente con lino y cera de abejas, no con resina», escribió a su proveedor. A pesar de estas estipulaciones, seguía estando descontento con las variaciones de calidad del aceite esencial extraído. Trató de solucionar el problema contactando directamente con los cultivadores de bergamota y dándoles instrucciones detalladas sobre cómo regar los árboles, «ya que todo el aroma depende de ello». Sin embargo, era poco lo que podía hacer desde tan lejos para asegurarse de que siguieran sus instrucciones y la calidad del aceite siguió siendo insatisfactoria. Finalmente asumió todo el control que pudo importando la fruta de Calabria y extrayendo él mismo el aceite de ésta. La llegada de las primeras remesas de bergamotas fue noticia en los periódicos de Colonia, y las mujeres llevaban a los niños a la destilería y los aupaban a las altas ventanas para que pudieran inhalar el intenso y saludable aroma de la fruta.

Otros fabricantes trataron de imitar a la familia Farina realizando sus propias versiones del Eau de Cologne y en 1803 Wilhelm Mülhens, otro perfumero de la ciudad, intentó acabar con el monopolio de la familia comprando los derechos del nombre de Farina a partir de un dudoso miembro de la familia sin auténticos vínculos con Giovanni Maria. La familia Farina llevó a juicio a Mülhens y la batalla judicial que se entabló perduró durante generaciones. Finalmente el nieto de Mülhens fue obligado a elegir un nuevo nombre para su empresa y para la colonia que fabricaba y, en 1881, la versión de Mülhens se llamó 4711, por el número asignado a la calle donde se encontraba su negocio en Colonia en vísperas de la Revolución francesa, cuando la ciudad fue ocupada por las tropas revolucionarias. Durante todo el siglo XIX la colonia 4711 de Mülhens fue la principal rival de la elaborada por Farina, pero no fue hasta el siglo XIX cuando finalmente acaparó el mercado popular y superó en ventas a la original Eau de Cologne.

Si enviamos hoy un correo electrónico a Farina & Co. nos llegará una respuesta de Johann Maria Farina, director de la empresa y descendiente directo de Giovanni Maria Farina. Me dijo que se sigue utilizando exactamente la misma fórmula y ocupan todavía las instalaciones originales. Johann Farina tuvo la gentileza de enviarme dos pequeños frascos de Farina Eau de Cologne. Enseguida descubrí la soleada y optimista nota de salida que el aceite de bergamota aporta al perfume. Unas cuantas gotas sobre mi muñeca llenaron la habitación de un intenso aroma.

Desde el siglo XIX el aceite de bergamota también se ha utilizado para dar un aroma y sabor característicos a uno de los tés más populares del mundo. El Earl Grey se hace a partir de una mezcla de tés negros de China a los que se añade aceite o cáscara de bergamota. Siempre se ha dicho que su nombre proviene del segundo conde de Grey y vizconde de Howick, primer ministro de Gran Bretaña de 1830 a 1834. La historia gira en torno a una misión diplomática a China, donde al parecer Charles Grey rescató al hijo de un mandarín chino de morir ahogado. El mandarín estaba tan agradecido que envió una caja de té chino aromatizado con aceite de bergamota a Grey en Londres. Hay varias cosas en esta historia que no encajan: la primera es que Grey nunca puso un pie en China y la segunda es que la bergamota se cultivaba sólo en Calabria. Pero lo que es seguro es que los ingleses desarrollaron un gusto por los tés aromatizados en esta época, mezclando hojas de té indio y ceilandés, aderezándolas con aceite de bergamota y llamando a la mezcla Earl Grey en honor del primer ministro. El té Earl Grey sigue produciéndose de la misma manera y el entusiasmo por él no ha disminuido en Inglaterra.

A mediados del siglo XIX la bergamota se producía a escala industrial y cosechar los frutos y extraer su aceite era labor de toda la comunidad en los pueblos costeros entre Villa San Giovanni y Brancaleone. El trabajo de recoger la fruta se dejaba a chicos y a los hombres más jóvenes. Utilizaban cuchillos de podar para retirar los tallos que pudieran estropear la cáscara de otros frutos, y luego la colocaban con cuidado en un cesto cubierto de tela de saco para protegerla de magulladuras o roces que podrían causar que el aceite rezumara y se estropeara.

Un cesto totalmente lleno pesaba unos treinta kilos. Las mujeres eran las encargadas de ponérselos en la cabeza y transportarlos desde los campos a la *fabbrica*. Allí, el trabajo diario empezaba a las cuatro de la madrugada y terminaba a las cuatro de la tarde. La cáscara de la bergamota contiene tanto aceite que a la menor presión empezará a escurrirse, de modo que inicialmente se extraía simplemente exprimiendo y apretando la cáscara de la fruta contra una esponja. A continuación la esponja se escurría sobre una redoma de cristal y se dejaba que el líquido reposara y se separara. El aceite producido por este antiguo método no tiene parangón, y según una «nariz» de la industria del perfume, la diferencia entre este aceite y el obtenido mecánicamente es «la misma que entre un toro y un buey».

En 1844 un hombre llamado Nicola Barillà inventó la *macchina calabrese*, que revolucionó el laborioso proceso de extracción. Unas cuantas bergamotas de tamaño similar se colocaban entre dos copas de metal. La copa inferior estaba cubierta de pinchos para sujetar la

fruta y la copa superior estaba provista de hojas afiladas. Dos hombres hacían turno para accionar la manivela que hacía girar las copas y la combinación de la presión y con el movimiento de la copa superior extraían aceite y agua de la cáscara, que caían sobre un recipiente de cobre. Por último, la mezcla de cáscara rallada y aceite se filtraba con sacos de lana que se colgaban de un gancho y dejaban gotear sobre otro recipiente de cobre. Todos los recipientes de cobre utilizados durante el proceso de extracción estaban revestidos de estaño para impedir que el aceite reaccionara con el cobre.

La *macchina calabrese* siguió evolucionando y se volvió cada vez más sofisticada con el transcurso de los años. La bergamota ofrecía más beneficios que cualquier otra cosecha del país, aunque históricamente muy poco de este dinero llegaba a manos de quienes trabajaban duramente para cultivar los árboles, recoger y procesar la fruta. Los propietarios de las tierras también cosechaban algunas ganancias, y muchos de ellos vivían en el norte de Italia, pero en el siglo XIX quienes ganaban dinero de verdad eran las compañías inglesas afincadas en Sicilia.

La mayoría de estas empresas se crearon a principios del siglo XIX, cuando miles de soldados británicos fueron enviados a reforzar las tropas de Fernando I, rey de las dos Sicilias (y IV de Nápoles), que huyó a Sicilia desde Nápoles al comienzo de la invasión napoleónica. Lord Nelson llevó a Fernando y su séquito a Palermo en el *Vanguard*, y se envió a los soldados británicos a la parte occidental de la isla. Su presencia animó a varios comerciantes ingleses a trasladarse a Sicilia para participar en las tres industrias principales: minas de azufre, cítricos y el Marsala, un vino dulce muy apreciado por Nelson.

Uno de los primeros extranjeros fue Benjamin Ingham, el hijo menor de una familia de comerciantes de telas de Leeds, que llegó a Sicilia en 1806. Ingham se aseguró el puesto y creó un emporio en torno a estos productos antes de la implicación de los sindicatos del crimen que terminarían convirtiéndose en la mafia. Con Ingham colaboraban cinco sobrinos. Era famoso por su determinación inflexible, fama que aumentó cuando uno de los sobrinos murió y se rumoreó que Ingham escribió a la madre del joven diciendo: «Tu hijo ha muerto; mándame otro».[126] Hablaba italiano fluidamente con una mezcla de acento siciliano y de Yorkshire, y los beneficios obtenidos del Marsala, los cítricos y otros productos tradicionales hicieron de él uno de los hombres más ricos y poderosos de Sicilia. Formaba parte del consorcio comercial que llevó el primer barco de vapor de Glasgow a Palermo, transformando así el comercio de cítricos entre Sicilia y Estados Unidos. Sus mercados más lucrativos estaban en Estados Unidos, adonde envió a un sobrino a supervisar la llegada y distribución de sus productos. Esto dio a la compañía una considerable

ventaja sobre otros comerciantes de cítricos sicilianos.

Gran parte del beneficio del aceite de bergamota fue a parar a manos de William Sanderson & Sons, compañía británica con sede en el puerto siciliano de Mesina. Sanderson fue un marino a las órdenes de Nelson durante las guerras napoleónicas. Herido en combate, fue llevado a Mesina para convalecer. Mientras se recuperaba, vio los cítricos que se traían desde Calabria a través del estrecho de Mesina para ser distribuidos y se le ocurrió la idea de poner un negocio para poder quedarse en aquel hermoso lugar. Reparó en el mal tiempo que a veces retrasaba el tráfico entre la isla y la península con el consiguiente perjuicio para la fruta y, como supo que el aceite esencial se extraía de la bergamota en cuanto era recogida, se dio cuenta de que éste no se deterioraba si se posponía su transporte a Mesina.

Sanderson creó inteligentemente una empresa que comerciaba con aceites esenciales extraídos de toda clase de cítricos, pero con mucho el más valioso era el aceite de bergamota de Calabria. Fundó William Sanderson en 1817, y no tardó en empezar a exportar aceites esenciales a Gran Bretaña y a su creciente imperio en el mundo. Con los años, Sanderson comerció con una variedad de derivados de cítricos, incluida la pectina, concentrado de zumo de limón y aceites esenciales. La compañía perteneció a la familia hasta que un sobrino de William la vendió a inversores italianos en 1906. Dos años después los edificios de la fábrica original quedaron destruidos por un terremoto, pero Sanderson continuó comerciando en nuevas instalaciones con el mismo nombre hasta 1981.

El cinturón de bergamota de Calabria está al otro lado del mar frente al hogar de William Sanderson en Mesina, donde debió ser una figura conocida en ciudades como Villa San Giovanni en su extremo oriental. Para alguien de fuera, el lugar parece existir hoy sólo por su puerto. No sucede gran cosa allí hasta que no atraca el ferry de Sicilia; entonces camiones enormes bloquean las calles, impacientes por salir a la carretera y empezar el largo viaje hacia el norte. La promesa de reunirme con Ezio Pizzi, embajador de la bergamota, me condujo allí la primera vez. Mientras me dirigía en coche a la ciudad me llamó la atención una enorme valla publicitaria que anunciaba «DEGUSTAZIONE DEI PRODOTTI TIPICI E AL BERGAMOTTO», un edificio entero dedicado a probar productos y alimentos locales sazonados con bergamota.

Pizzi me llevó fuera de la ciudad casi en cuanto llegué aquella noche y mientras nos dirigíamos a toda velocidad por la oscura autopista hacia Reggio Calabria en su coche, me instó a pensar en el extraordinario hecho de que el aceite de bergamota combine trescientos sesenta y ocho componentes químicos independientes. Su

papel tradicional en la industria del té y del perfume sigue su curso, pero sus cualidades antibacterianas y antisépticas hacen que también sea utilizado en hospitales de todo el mundo como desinfectante para combatir las bacterias multirresistentes e infecciones posoperatorias, así como en odontología, cirugía oftálmica, ginecología y dermatología. Estas cualidades las descubrió un doctor de la zona llamado Francesco Calabrò a comienzos del siglo XIX. A menudo trataba a los obreros empleados en extraer el aceite esencial de la cáscara de la bergamota. En aquellos días la fruta se pelaba con un afilado cuchillo de hoja ancha y a pesar de la protección los obreros se cortaban a menudo. Calabrò se quedó asombrado al observar que esos cortes nunca se infectaban y se curaban extraordinariamente rápido. A partir de estas pruebas Calabrò dedujo que el aceite tenía propiedades antisépticas y curativas.[127] Estas propiedades fueron más tarde verificadas por Ferdinando Bergamo. Como médico del ejército en Reggio Calabria, experimentó con el aceite como prevención y cura de la sarna. En abril de 1853 le llamaron para tratar a una familia con ocho hijos y un joven sirviente, todos los cuales sufrían un intenso picor y erupciones cutáneas que son los principales síntomas de infestación por el ácaro microscópico que provoca la sarna. Basándose en el trabajo de Francesco Calabrò, decidió prescribir un tratamiento con aceite de bergamota. Cuando regresó ocho días más tarde, toda la familia estaba curada.

Este éxito dio a Bergamo la idea de utilizar bergamota para tratar la sarna, que era endémica entre los soldados acuartelados en las cercanías. Su tratamiento consistía en frotar simplemente con una mezcla de aceite de bergamota y almendra el cuerpo a intervalos regulares. Diluir la bergamota con aceite de almendra impedía que se irritara la piel de los jóvenes soldados. El sistema de Bergamo sustituyó un tratamiento ineficaz y mucho más complejo que incluía un baño de azufre, que no contribuía precisamente a mejorar la calidad del aire en los barracones ni el estado de la piel de los soldados.[128]

Actualmente se llevan a cabo investigaciones sobre el uso de la bergamota como tratamiento antiviral contra el sida o como antidepresivo, y el aceite se utiliza en la fabricación de cremas para curar heridas y cortes, varicela, piel grasa, psoriasis, caspa, eccemas, acné y herpes labial. También tiene un amplio uso como perfume para jabones, desodorantes, pastas dentífricas y geles de ducha.

Cuando Pizzi pasó a explicarme su propio papel en la reciente historia de la bergamota, yo ya estaba deslumbrada por el potencial de este fruto. Al parecer estaba al frente de los principales puestos del negocio de la bergamota. «Soy presidente del nuevo consorcio de la bergamota que creamos hace tres años», dijo, conduciendo a toda

prisa por la vía de acceso a la autopista. «Y presidente de Unionberg, organización de productores de bergamota que yo he creado». Con el hombro izquierdo vuelto hacia la carretera y la cara hacia mí, como quien se sienta cómodamente en un sofá, siguió explicándome que el consorcio original de la bergamota, creado en 1934, había sido despojado de casi todos sus poderes, pero él seguía siendo su *commissario straordinario*. Estas cosas son fáciles de decir en privado, pero hasta esta resumida historia de reveses y restablecimientos llevaba implícita una sensación de industria en crisis.

A nuestra derecha, las oscuras aguas del estrecho de Mesina parecían tan tranquilas como las de un lago, con las luces de Sicilia a tiro de piedra en la orilla opuesta. Pizzi miró a lo lejos por la ventanilla del copiloto. «Viajo por todo el mundo, pero no existe un lugar más hermoso que éste», dijo. No se refería a Italia o Calabria, sino a la pequeña provincia de Reggio, donde comenzó la historia de la bergamota.

Pizzi fue un anfitrión generoso y me llevó a un buen restaurante de Reggio Calabria. Era un día entre semana y el lugar estaba casi vacío, por lo que la encargada del lugar pudo centrar toda su severa atención en nosotros. Recitó el menú sin respirar, soltando una letanía de pescados calabreses totalmente desconocidos para mí. Pizzi me vio dudar y pidió por los dos. «No nos gustan las anchoas», me dijo confidencialmente.

Mientras nos traían los primeros *antipasti* me relató los antecedentes de su historia. Se habían hecho muchos intentos en otros lugares para cultivar bergamota, pero el noventa por ciento de la provisión mundial de aceite esencial de bergamota sigue procediendo de Calabria. El diez por ciento restante es de calidad inferior, porque no hay ningún otro lugar en el mundo que pueda reproducir exactamente la combinación de suelo fértil y clima benigno que los árboles disfrutan aquí. Este aceite de menor calidad se extrae de fruta cultivada en Argentina, Brasil, Mali, Guinea, Camerún y Costa de Marfil.

Hubo un tiempo, que duró un siglo aproximadamente, en que los cultivadores de bergamota de Calabria fueron ricos. En la década de 1960 un agricultor con una hectárea de árboles de bergamota podía esperar ganar cincuenta mil euros al año al cambio de hoy. Sin embargo, el siguiente capítulo de la historia de Pizzi incluía una serie de desastres. Primero fue su escalofriante relato de la investigación médica en la década de 1970, que parecía relacionar el aceite de bergamota con el cáncer de piel, una idea lo suficientemente desoladora como para quitarme el apetito. No importa que los resultados demostraran que era falso; el daño a la reputación del

aceite de bergamota ya estaba hecho y la industria de cosméticos y del perfume sustituyó el auténtico aceite por una sustancia sintética desarrollada en los laboratorios del norte de Europa. Como el sustituto era mucho más barato que el producto auténtico, numerosas empresas siguieron usándolo después de que la «inocencia» de la bergamota quedara demostrada.

Plato tras plato fueron llegando más *antipasti*, al igual que los desastres que me iba narrando Pizzi. Algunos comerciantes sin escrúpulos empezaron a adulterar el aceite esencial puro y cuando fue lanzado al mercado socavó aún más la frágil reputación de la bergamota. Y luego estaban los especuladores, cuyos juegos con el mercado hacían que el precio del aceite fluctuara tanto que los ingresos de los agricultores se volvían casi impredecibles. Algunos estaban dispuestos a jugársela año tras año, pero a medida que el turismo fue creciendo en la costa del sur de Calabria, otros prefirieron arrancar los árboles y vender la tierra a promotores dispuestos a pagar buenos precios para construir hoteles.

Luego la historia de Pizzi dio un salto hasta la década de 1980, y cuando pienso en los primeros intentos de los franceses de cultivar bergamota en Costa de Marfil y el horror de los agricultores calabreses cuando parecía que el experimento iba a tener éxito, el recuerdo va unido a un plato ovalado de pescado al horno, adornado con tomates y picante gracias a las famosas guindillas de Calabria. Y Pizzi seguía hablando cuando un *primo* de pasta siguió a los *antipasti*, y el descontento de la señora por mi poco apetito iba haciéndose cada vez más patente. Me redimí momentáneamente cuando me concentré en el besugo, delicado y perfectamente asado, que constituyó nuestro *secondo*. En este punto, Pizzi empezó a contar una historia de salvación en la que él desempeñó un ingenioso papel. En los últimos tres años ha encabezado la creación del nuevo Consorzio di Tutela del Bergamotto, organismo con el poder de controlar la calidad del aceite de bergamota en todo el mundo y con el derecho legal de probar y retirar los productos de calidad inferior que se venden en Europa.

Desde 1999 el auténtico aceite de bergamota de Calabria de alta calidad ha sido distinguido con una DOP (*Denominazione di Origine Protetta*), similar pero incluso más importante que la DOC (*Denominazione di Origine Controllata*) concedida a los vinos de ciertas regiones italianas. Ha convencido al setenta y cinco por ciento de cultivadores de bergamota de Calabria de que se unan a Unionberg, consorcio privado creado para asumir las antiguas funciones del *consorzio* original. Al unir sus fuerzas los cultivadores tienen más poder negociador, mientras que para los comerciantes de aceite de bergamota resulta más cómodo relacionarse con una organización en lugar de negociar con varios cultivadores individuales. El precio del

aceite se fija ahora para un período de ocho años con los comerciantes, lo que ha acabado con las maniobras de los especuladores y garantizado una renta segura a los cultivadores.

Con el café, Pizzi me explicó que trataba de mejorar aún más las condiciones de los agricultores encontrando un banco dispuesto a dar un crédito puente a Unionberg cada año. De este modo Unionberg les podría hacer un primer pago en cuanto entregaran la fruta al consorcio. «Para entonces ya llevan un año esperando para recibir algo de dinero», explicó. El resto lo cobrarían más tarde, una vez que el aceite esencial se hubiera extraído y vendido.

A la mañana siguiente una fresca brisa marina hacía que las palmeras de las calles de Villa San Giovanni se agitaran frenéticamente contra un fondo de nubes grises. Sentada en el vestíbulo del hotel, contemplé la estación al otro lado de la plaza. De vez en cuando la cubierta superior de un ferry aparecía en el cielo por encima de su tejado, como una enorme y desgarbada máquina voladora. La mañana amenazaba con ser larga y aburrida, pero entonces recordé la *degusteria* que ofrecía productos de bergamota para probar. Salí del hotel a una ventosa calle de aceras desconchadas. A primera vista la *degusteria* parecía poco más que un cobertizo, con puertas y ventanas adornadas con candados. En la puerta de al lado un guarda de seguridad armado recorría una y otra vez la entrada de un banco. Me refugié en un quiosco al otro lado de la calle. «¿Abre alguna vez la *degusteria*?», pregunté. «Siempre», respondió el vendedor, y en ese mismo instante un coche se detuvo en el exterior y el lugar cobró vida. Tras sortear enormes camiones me planté ante la puerta mientras una mujer retiraba los candados. «Estoy haciendo cola, signora», dije, mientras ella hurgaba en un manojo de llaves. Cuando se abrió la puerta yo ya me había presentado y sabía que ella se llamaba Sofie. Al explicarle mi interés por la bergamota se le iluminó el rostro. «*Allora, ci scagliamo*», replicó. Yo desconocía esa palabra y cuando pregunté por su significado, ella se detuvo un momento y dijo: «¿Recuerda lo que se siente cuando uno está tumbado al sol? Se puede decir: "*Che sciallo!*"». Acompañó la palabra con un enorme y satisfecho suspiro. Me gustó esa promesa de contento y relajación, así que me senté alegremente a una pequeña mesa de metal en el interior. Tras su insignificante fachada, la *degusteria* se reveló como un encantador bar restaurante. Las estanterías estaban llenas de productos locales, la mayoría conservados en almíbar de bergamota: había avellanas y almendras, pistachos e higos, naranjas e incluso bergamota conservada en su propio almíbar.

La bergamota es tan ácida en su forma natural que los cocineros la ignoraron durante muchos siglos e incluso fue clasificada como

sustancia tóxica. Pizzi luchó durante seis años para que retiraran la etiqueta de tóxica, para lo que tuvo que convencer al departamento de sanidad de que analizaran la fruta y su cáscara. Me alegró saberlo cuando Sofie regresó a la mesa con pan recién hecho, dados de queso calabrés y un platito con mermelada de bergamota, una salsa hecha con las mejores cebollas rojas de Calabria, cultivadas en Tropea, en la costa tirrena, una salsa picante hecha con guindillas locales, acompañado de un vaso de licor de bergamota. Luego trajo higos y guindillas redondas (como cerezas pero con aspiraciones pirotécnicas), todo ello flotando en el ambarino halo del almíbar de bergamota. Allí estaba el sabor de los cítricos, fresco, intenso y característico, acompañado del sabor inconfundible y asombrosamente intenso a incienso de la bergamota.

Recientemente se ha producido una especie de revolución en el uso de la bergamota, liderada en parte por el *professore* Vittorio Caminiti. Es propietario de dos *degusterie* y restaurantes en Villa San Giovanni y otra en Reggio Calabria. Ha fundado la Accademia del Bergamotto, asociación de cultivadores y entusiastas dedicados a descubrir nuevos usos para la bergamota y a comercializar productos a base de ella.

La familia de Caminiti fundó uno de los hoteles más antiguos de la región y él continuó la tradición familiar convirtiéndose a su vez en hotelero. Hace unos años realizó un curso de cocina y gastronomía y desde entonces se ha dedicado a desarrollar las recetas a base de bergamota que se sirven en sus restaurantes y *degusterie*. También ha escrito un libro que sirve de complemento al de Edward Lear, *Journals of a landscape painter in Southern Calabria and the Kingdom of Naples*. Caminiti es un gran admirador de Lear, pero en su opinión mostró una decepcionante falta de interés por la comida. El libro complementario de Caminiti es un folleto titulado *Viaggiando mangiando Mangiando viaggiando: Itinerario turistico-gastronomico dal 1847 a tavola con Edward Lear nella provincia di Reggio Calabria* ('Viajar comiendo, comer viajando: itinerario gastronómico para turistas desde 1847, compartiendo mesa con Edward Lear en la provincia de Reggio Calabria'). En él sigue las huellas de Lear, ampliando su relato sobre las comidas que le servían en cada lugar, con indicaciones detalladas de cómo habrían sido preparadas. Caminiti observa: «No hay duda de que Lear habría llegado al éxtasis con un sorbete de bergamota, una aterciopelada, fría y blanca crema, como nieve confitada, que deja un regusto y un perfume casi indescriptibles», aunque la receta de esta exquisitez la inventó en realidad en el siglo XXI Fortunato Marino, heladero de Reggio.

El *professore* Caminiti ha creado varias recetas nuevas con bergamota. Descubrí una maravillosa cuando me invitó a acompañarle

a un banquete de boda en su hotel en Villa San Giovanni. Llegué cuando el convite había alcanzado el clímax. Alguien tocaba la *zampogna*, la gaita calabresa, mientras los invitados empezaban a bailar al son de su sibilante música. El pastel era una obra gigantesca y elaborada hecha con crema y bizcocho impregnados de bergamota. Caminiti lo llama *Torta Nosside* y la receta se encuentra en su libro *La Dolce Via*, publicado por la Provincia di Calabria.

«TORTA ALLA BERGAMOTTO NOSSIDE»

Caminiti da por supuesto que ya tienes hecho un bizcocho de tres capas y almíbar sazonado con bergamota, que se hace hirviendo la cáscara y el zumo de 1 bergamota en 250 ml de agua, añadiendo 100 g de azúcar glas y removiendo suavemente durante 15 minutos. La receta siguiente es para la crema con la que rellenar y glasear el bizcocho, más las rodajas de bergamota caramelizada para decorarlo.

4 huevos enteros
15 g de mantequilla
375 g de azúcar glas
60 g de harina
2 bergamotas
500 ml de leche
250 ml de nata para montar ligeramente batida

- Bata la yema de los huevos, la mantequilla y 175 g deazúcar en un bol con una cuchara de madera, añada la harina y remueva.

- Ponga la cáscara de 1 bergamota en un cazo con 500 mlde leche. Llévelo a ebullición, retírelo del fuego y déjelo en infusión en el horno a baja temperatura durante una hora.

- Cuele la leche en el cazo con la mezcla de huevos y páselo todo a una cazuela para cocerlo a fuego lento, sinparar de remover hasta que la mezcla espese. Siga cociéndolo durante unos 15 minutos o hasta que alcancela consistencia de una bechamel espesa. Añada más leche si espesa demasiado. Deje enfriar.

- Divida la crema pastelera en tres porciones. Tome unacapa del bizcocho, rocíela con el almíbar de bergamota y cúbrala con un tercio de la crema pastelera. Añadala segunda capa de bizcocho, rocíela con almíbar y cúbrala con otra porción de crema pastelera. Tape con la tercera capa de bizcocho, rociada

con más almíbar.

- Métalo en el frigorífico durante al menos 30 minutosantes de mezclar el resto de crema pastelera con la nataligeramente batida y utilizarla para cubrir el pastel helado.

- Corte en rodajas el resto de la bergamota, póngalas enun cazo y cúbralas con 200 g de azúcar glas. Cueza hastaque el azúcar se haya vuelto marrón claro y haya empezado a humear. Coloque las rodajas de bergamota y elazúcar caramelizado inmediatamente sobre papel parahorno. Utilice la fruta caramelizada y los trozos de azúcar caramelizado para decorar la tarta.

Otra gran contribución de Caminiti a la historia y cultura de la bergamota es un museo situado en una callejuela del centro de Reggio Calabria. La entrada conduce directamente a un bar y luego a un restaurante. Cuando Ezio Pizzi me llevó allí, me encontré a mí misma resbalando por la enorme y brillante pista de una discoteca. El museo se halla en el lado opuesto de la discoteca y dentro hay una pared entera dedicada a explicar la evolución de la *macchina calabrese*, inventada por Nicola Barillà en 1844 para revolucionar la laboriosa extracción del aceite de bergamota. Cuando Pizzi empezó a hacer girar con entusiasmo la manivela de metal de la *macchina*, el guía del museo se hizo bruscamente a un lado para evitar ser golpeado por el mecanismo. Los esfuerzos de Pizzi lograron hacer girar una gran rueda de madera en la parte superior de la máquina, que a su vez hizo girar un husillo con un par de recipientes de metal en la base. Si hubiéramos tenido algo de fruta, estoy segura de que Pizzi habría contemplado el proceso de extracción del aceite.

Después del museo nos invitaron a probar un cóctel de bergamota en el bar de la discoteca. Nos sentamos en dos taburetes tapizados de un resbaladizo cuero blanco. «Es un cóctel que he inventado para hombres de pelo en pecho», dijo el barman, colocando un gran vaso de vermú lleno de hielo sobre la barra. «He recogido algunas piedras del río y las he marinado en una mezcla de vermú y aceite de bergamota». Efectivamente, allí estaban, rodando como especímenes en una jarra. Retiró el hielo del vaso y lo sustituyó por tres piedras que sacó de la jarra con un par de tenazas. «Ya casi estamos», dijo, y llenó el vaso hasta el borde con ginebra. Yo esperaba con expectación, pero lo levantó y se lo entregó a Pizzi. «Mi cóctel para hombretones», dijo. Pizzi dio un sorbo y luego otro. «Ahora prepararé mi cóctel para señoras», dijo el barman, cogiendo un vaso alto. Empezó por llenarlo de hielo. «Luego se añade melaza de higos y azúcar moreno». Después del azúcar añadió una cucharadita o dos de vermú y lo cubrió todo con algo brillante y gaseoso. Como remate, puso dos pajitas de colores

entre el hielo y me lo ofreció. Mientras daba el primer sorbo, Pizzi se puso a experimentar con la capacidad giratoria de su taburete. Empezó a girar sin control y cuando nuestras rodillas chocaron, le susurré: «¿Cree que tendrá un cóctel para una mujer madura?».

Cenamos estupendamente en el restaurante a base de platitos llenos de especialidades y después Pizzi hizo un alto para tomar un expreso en el bar. Como yo no quería café, el barman expresó inmediatamente su preocupación por mi digestión. Cuando yo decliné también la oferta de un digestivo, Pizzi le dijo: «No se preocupe, ha tomado un sorbete de bergamota». Eso le apaciguó y por fin pudimos marcharnos.

En Bova, una pequeña ciudad cerca de la punta de Italia, una familia con el mismo nombre lleva extrayendo aceite de bergamota durante cuatro generaciones. Annunziato Bova había acabado de trabajar cuando Pizzi me llevó a visitarle, pero el aroma de bergamota todavía flotaba en el aire. La brillante maquinaria metálica estaba tan limpia como la de un laboratorio suizo, y el hijo pequeño de Bova se estaba iniciando en el negocio de la familia utilizando la tolva para la fruta como un tobogán. Bova me condujo a través del proceso de extracción paso a paso. Cuando llega la fruta, explicó, se lava en la tolva y luego se envía a una cámara giratoria provista de ralladores. Se trata de una operación que requiere mucha pericia y Bova debe revisar los ralladores cada pocos minutos, ajustándolos a veces menos de un milímetro para asegurarse de que retiren solamente la cáscara suficiente para liberar el aceite. Durante este proceso potentes chorros de agua enjuagan la fruta continuamente. Cuando agua, cáscara y aceite salen de la cámara en una corriente continua se cuelan cuidadosamente. El aceite y la emulsión de agua se ponen en una centrifugadora para su separación.

Cuando visité Bova era principios de noviembre y el aceite que goteaba de un estrecho tubo después de la extracción del día era brillante y oscuro. Se trataba de oro verde, el aceite más valioso de todos, y se utilizaría únicamente en el muy lucrativo contexto de la industria perfumera. Cuando concluyera la cosecha en diciembre, la fruta se habría vuelto amarilla y el aceite extraído de ella sería únicamente bueno para sazonar tartas y dulces. Pero tanto si la cosecha está comenzando como si está terminando, la extracción es siempre un proceso laborioso y lento: cien kilos de fruta fresca dan solamente quinientos gramos de aceite esencial.

Lo más valioso de la bergamota es su aceite, pero una vez extraído la fruta se exprime para obtener el zumo. Es rico en antioxidantes y estudios recientes han demostrado que se puede añadir a otros zumos

de frutas para aumentar su valor antioxidante. También proporciona ácido ascórbico, que actúa como conservante y se añade por lo general a zumos durante su procesado industrial. Una vez extraído el zumo, la fruta exprimida se deja secar antes de dársela al ganado. Francesco Calabrò, el médico que descubrió las virtudes curativas de la bergamota, observó que las cáscaras secas también podían utilizarse como combustible durante el invierno o para realizar las bolsas de tabaco cuidadosamente talladas que todavía pueden verse en el museo de la bergamota: se dice que impiden que el tabaco se humedezca y lo impregna del fresco sabor de la fruta.

Inmediatamente después de su extracción el aceite se almacena en barriles en la pequeña sala al otro lado del estrecho patio. Bova sumergió una enorme pipeta en un barril y sacó suficiente aceite verde oscuro para llenar una pequeña botella. Como un sumiller con una copa llena de algo especialmente bueno, se lo llevó a la nariz e inhaló profundamente: «Es un buen año, un año muy bueno», sentenció. Pasó la botella a Pizzi y ahora fue éste quien inhaló. «Es bueno, excepcional», concedió. Y luego llegó el momento de mi primera experiencia con el aceite de bergamota. No podía hacer comparaciones, pero lo que olí era maravilloso. Tenía el brillo y la claridad de la luz del sol, con un profundo toque de incienso. Era un cítrico en estado puro, pero no se parecía al aroma de sus antepasados, los limones o las naranjas amargas.

Giorgio Gallesio, el experto en cítricos del siglo XIX cuya villa había visitado en las colinas sobre el minifundio de Parodi, en Liguria, tenía su propia explicación para la peculiaridad del magnífico aroma de la bergamota:

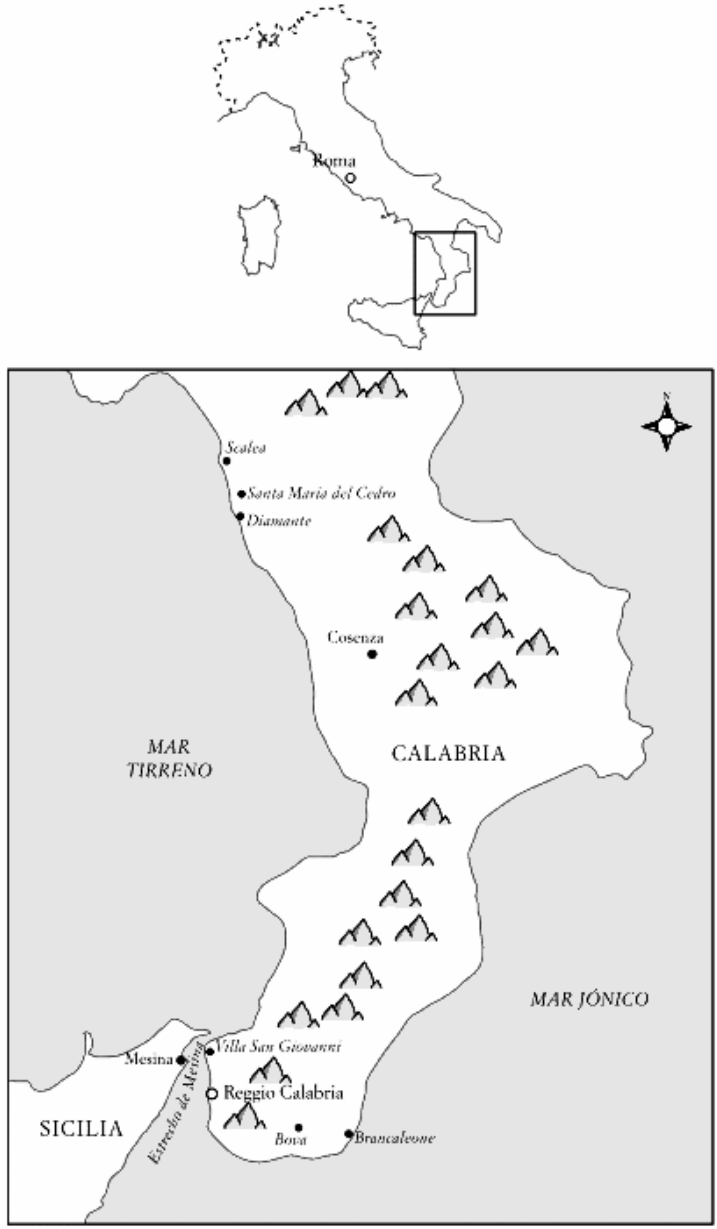
> Ahora estamos convencidos de que, con los mismos principios combinados de distintos modos, la naturaleza diversifica inmensamente sus productos y, por consiguiente, es muy probable que la combinación de los principios odoríferos del limón con los de la naranja den un resultado todavía más exquisito que los de cada uno por separado.[129]

Nos quedamos un momento en silencio antes de que Bova se volviera hacia mí y dijera: «Estoy realmente orgulloso de lo que hago». Y luego, de forma maravillosa e inesperada, me puso aquella valiosa botella de oro verde en la mano y me la estrechó.

UNA COSECHA SIN IGUAL

EN LA RIVIERA DEI CEDRI

Las cualidades únicas de la bergamota de Calabria sólo son equiparables a las de una cidra que se encuentra al norte de la región. Aunque la cidra tiene más variedades que casi cualquier otra clase de cítrico, Calabria es el único lugar del mundo que produce el *Cedro liscio di Diamante*, el cidro Diamante de cáscara lisa que toma su nombre de una pequeña ciudad al norte de Calabria. Para los judíos Lubavitch, movimiento jasídico del judaísmo ortodoxo, la cidra Diamante es uno de los fundamentos de la vida. Ellos creen que Moisés envió a un mensajero a Calabria en busca de una muestra de la variedad local de cidras. Así pudo mostrar a los judíos la fruta que debían utilizar durante la celebración del Sucot (la fiesta de los Tabernáculos), una fiesta otoñal para dar gracias por la cosecha y la supervivencia de sus antepasados, que deambularon por el desierto durante cuarenta años. Existen al menos doce variedades de cidras—*etrog*, en hebreo—que se pueden utilizar en el Sucot. Las *Etrogim* también se cultivan en Israel, Marruecos, México y California, pero Menachem Mendel Schneerson (1902-1994), líder del movimiento Lubavitcher, inculcó a sus seguidores la preferencia por el *Cedro liscio di Diamante*, de ahí que los Lubavitch sólo admitan las cidras cultivadas en una franja de cuarenta kilómetros en la costa norte de Calabria, entre Tortora y Belvedere Marittimo.



Los cidros fueron las primeras especies de árboles cítricos en llegar a Europa y se cultivaron en Calabria desde que los judíos llegaron allí en el siglo II. Hoy en día el cidro es un vasto género con un incalculable número de miembros aún en expansión, y sin embargo, originalmente el cidro, el pomelo y el mandarino eran las únicas especies de cítricos del mundo. Cuando se habla de cidras o de cidros,

la gente no sabe muy bien a qué te refieres o bien los confunden con los limones. Pero no es un *Citrus limon*, sino un *Citrus medica*, algo mucho más antiguo y primitivo que un limón. La cidra recuerda la idea incipiente de un fruto, un prototipo tosco hecho en las primeras etapas del proceso de diseño, una cosa basta e indefinida, un dinosaurio que se salvó de la extinción, un Neanderthal arbóreo. Si tratas de exprimir una cidra, el resultado será decepcionante porque la cáscara y su brillante albedo son tan gruesos que dentro sólo queda sitio para una cucharada o dos de pulpa, un poco de zumo y unas cuantas semillas. Este extraordinario caparazón cambia gradualmente a medida que va madurando del verde luminoso a un amarillo dorado y oscuro. Está saturado de aceites esenciales y su superficie está salpicada de protuberancias como un paisaje lleno de colinas o recubierto de terribles granos. Tiene los poros abiertos como la nariz de un alcohólico y exuda un perfume tan intenso que puede envolver la planta baja de una casa, moviéndose de habitación en habitación en penetrantes oleadas. Su olor es más fuerte, agreste y exótico que el de un limón; es el hermano mayor del limón; es como el calor del Mediterráneo salpicado del dulzor de las violetas y de algo picante. El aceite esencial almacenado en la cáscara de la cidra contiene un compuesto llamado beta ionona y es lo que proporciona las notas de violeta a su aroma.

La historia de la cidra empieza en Assam, en los remotos y resguardados valles de las estribaciones del Himalaya. Estos cidros salvajes estaban dispersos y se asemejaban a arbustos, con largas espinas y tan cargados de frutos que sus débiles ramas tocaban el suelo. Assam ofrecía el clima ideal para unos árboles tan delicados y sedientos. Tiene uno de los índices pluviométricos más altos del mundo, con lluvias concentradas en los cuatro meses que van de junio a septiembre. Y en la estación más fría, entre octubre y febrero, la temperatura no cae por debajo de ocho grados centígrados. De modo que el cidro es un mimado de la naturaleza, un niño aristocrático criado en una guardería perfectamente aclimatada, frágil, caprichoso y mal preparado para la cruda realidad del ancho mundo. No me sorprendería que un anhelo atávico de este antiguo edén corriera por su savia a través de las ramas y troncos de los cidros desde que llegaron a Italia.

Durante miles de años la cidra fue la única clase de cítricos que había en Europa y no perdió el monopolio sobre la península italiana hasta que los invasores árabes trajeron limones y naranjas amargas a Sicilia. Abandonado a su suerte, el cidro Diamante creció como un gran arbusto, con las ramas apuntando hacia el suelo por el peso de la fruta que se pudría en el suelo. Sin embargo, un cultivo de cidros en Calabria es un lugar muy disciplinado. Una línea de alambre recorre

los árboles a media altura por la que se guían las ramas. Colocar más altos los alambres facilitaría las cosas a los recolectores, pero levantar demasiado las ramas de los árboles tiene como resultado peores cosechas. Por consiguiente, todo el que trabaja con cidros debe tratarlos como a reyes o deidades y acercarse a ellos de rodillas. Desde lejos, el campo parece más una viña que un cultivo de cítricos. Si nos acercamos un poco más, veremos que los alambres soportan al monstruo del mundo de los cítricos. Sus largas ramas están llenas de grandes hojas ovaladas, espinas letalmente afiladas, flores intensamente perfumadas y una extraordinaria cantidad de frutos con forma de diamante y una ondeante cáscara verde iridiscente. Algunas variedades de cidras son dulces, pero el fruto del *liscio di Diamante* es amargo y cuando está maduro puede alcanzar más de treinta centímetros de largo y un kilo de peso, con una cáscara tan gruesa que supone el setenta por ciento del volumen del fruto.

El cidro comenzó su viaje hacia Calabria migrando lentamente a China y atravesando India. El clima que encontró fuera de Assam era mucho más cálido, seco y complicado, de modo que no podía sobrevivir sin la ayuda de los humanos. Pero ¿qué atractivo podía tener para un agricultor? ¿Sus frutos? Desde luego que no. ¿Era buena su madera para leña? No demasiado. ¿Se podía descansar a la sombra de sus ramas? Tampoco. ¿Vivía al menos durante mucho tiempo? No. Era un completo desastre y, sin embargo, había algo milagroso en este árbol que no podía pasarse por alto. Tenía una capacidad casi sobrenatural para soportar simultáneamente un cargamento completo de bellas flores y de enormes frutos dorados durante todo el año. Todo en él era perfumado—sus pálidas flores cerosas, sus oscuras hojas verdes, sus frutos e incluso la madera—y al igual que una mujer glamurosa, siempre le rodeaba un aura de aire perfumado. Y por último, el fruto parecía eterno, ni se pudría ni caía del árbol. Aunque no tenía un uso práctico evidente, las misteriosas costumbres del árbol le proporcionaban un potente y peculiar atractivo, de modo que distintas culturas se han sentido obligadas a cultivarlo, imbuirlo de significados simbólicos, pintar su efigie y hacerlo partícipe de los mitos.

En India el cidro se denominaba *jambila* en el *Vajasaneyi Samhita*, una recopilación de textos sagrados escritos en sánscrito antes del 800 a. C. y estaba asociado con Kúbera, el obeso dios de las riquezas de piel dorada de los budistas, que recuerda a su vez una cidra.[130] Sostiene el fruto a modo de brillante esfera en la «dadivosa» mano derecha, mientras que con la izquierda sujeta el collar de una mangosta que arroja joyas sobre su regazo. Como resultado de esta asociación, y quizá por su gigantesco tamaño y color dorado, la cidra se convirtió en símbolo de prosperidad. Aparece de nuevo en un

desvaído fragmento de una pintura en el techo de una antigua cueva cerca de Ajanta, en India central. La cueva forma parte de un complejo de templos y eremitorios excavados en la roca, la mayoría de ellos del siglo V a. C. El techo está decorado con una pintura en trampantojo de un artesonado de madera. Los paneles que representan la vida de Buda se alternan con frutos y flores, y en ellos el voluminoso y rotundo perfil de la cidra resulta inconfundible.[131]

La cidra se fue extendiendo gradualmente de India a Persia, almacenada en el fondo de las alforjas de los mercaderes que recorrían las rutas caravaneras que iban desde el Punjab al norte de India atravesando Afganistán hasta Persia y Mesopotamia (entre los ríos Tigris y Eúfrates, en Irak), o reluciendo entre los cargamentos de las barcas impulsadas por los vientos monzones desde la costa oeste de India hasta Omán, antes de proseguir por tierra hasta Irak y luego Irán. Las cidras soportaban bien los viajes: tardaban en estropearse y sus semillas estaban protegidas por el enorme caparazón de cáscara y albedo. Los árboles se aclimataron bien en Persia y Media (al noroeste de Irán) en el siglo IV a. C., cuando Alejandro Magno irrumpió con sus ejércitos y un gran séquito de científicos. Alejandro encargó a los científicos que registraran cada aspecto de la flora y la fauna, geografía, población, depósitos minerales e infraestructura de las regiones por las que pasaban en la estela de sus ejércitos.[132] Andaban a la búsqueda de árboles y cultivos que pudieran aclimatarse en Macedonia y Grecia, y en el transcurso de sus viajes recogieron una vasta cantidad de información práctica. Evidentemente descubrieron el cidro, un árbol pequeño con frutos como lágrimas de gigante, y lo llamaron la manzana de Media. Preguntaron a los agricultores que lo cultivaban y averiguaron todo lo posible sobre sus usos y cultivo.

Tras la muerte de Alejandro Magno en 323 a. C. todo el material reunido por su séquito de científicos fue depositado en el archivo estatal de Babilonia. La información sobre plantas y árboles fue entregada a Teofrasto, filósofo griego, escritor y naturalista, que lo utilizó como fuente para su *Historia de las plantas (*310 a. C.), el primero que presenta la botánica como una ciencia por derecho propio.[133] Lo que más interesaba a Teofrasto era la clasificación de árboles y plantas, aunque también escribió sobre su cultivo y uso. En el Libro IV, Capítulo IV, «Árboles y plantas propios de Asia», escribió: «En general las tierras del Este y del Sur tienen plantas peculiares, al igual que animales peculiares». Señala la cidra a la que llama *Melon Medicon* (‘fruto de Media’) o *Melon Persicon* (‘fruto persa’). Los jardineros persas ya habían observado que las flores de cidra sin pistilo eran estériles. Transmitieron esa observación a los científicos de Alejandro, que apreciaron la importancia del descubrimiento para la ciencia, pues era la primera vez que se identificaba el papel del

pistilo en el proceso de fertilización y producción de frutos.

Teofrasto nunca vio una cidra con sus propios ojos. De hecho, dejó bien claro que su relato era de segunda o incluso de tercera mano, y utilizaba a menudo la frase hecha «se dice que…». A juzgar por Teofrasto, podemos deducir que para los habitantes de Persia y Media la cidra era incomible, pero consideraban que su zumo era un estupendo antídoto contra el envenenamiento, porque mezclado con vino servía para inducir el vómito. También lo utilizaban como bola de naftalina gigante, ya que colocada entre la ropa repelía a los insectos; una buena idea, porque la peladura del limón contiene limonoides, que son insecticidas naturales, y además perfumaba las prendas. Sigue siendo un uso excelente de la cidra, como descubrí por azar a la vuelta de un viaje a Calabria. Me había llevado una vieja maleta, de esas que siempre parecen estar en su último viaje pero se las arreglan para seguir a tu lado (como un amigo desaliñado) en el vestíbulo de cada nuevo hotel donde te alojas. No llevaba mucho en ella cuando llegué, pero cuando me marché estaba llena de cidras. Su peso era extraordinario, y las frágiles ruedecillas de la maleta chirriaban, así que no me quedó más remedio que aceptar la ayuda de un portero que me lanzó una mirada de desaprobación. Entre los dos la arrastramos por el aparcamiento y la depositamos, como si fuera un borracho o alguien que se resiste a ser detenido, en el maletero de mi coche. Cuando llegué a casa y la abrí, la habitación se llenó del olor de la fruta, una mezcla de especias y violetas que impregnaba hasta la última fibra de mis mugrientas ropas. También había metido algunos libros y aún hoy sus páginas siguen despidiendo aroma, así que no tengo más que abrir uno para percibir una fantasmal fragancia a cidras.

Los romanos también utilizaron las cidras para perfumar el aire de sus aposentos, algo que todavía se hace en China. Una vez coloqué unas cidras sobre el aparador de nuestra cocina y allí se quedaron durante semanas, preciosos adornos que llenaban al mismo tiempo la casa con su perfume. Pero el calor de la cocina terminó por pasarles factura, secándolas y estropeándolas. De repente sus cáscaras se desajustaron, como si fueran abrigos prestados por alguien más corpulento y sus pliegues comenzaron a hacerse más profundos. Al final parecían una hilera de arrugados sabios, rodeados de un intenso y penetrante aroma.

La noticia de la existencia de la cidra llegó a Europa con el tratado de Teofrasto en el 310 a. C. pero el árbol sólo llegó en el siglo IV, cuando el escritor romano Paladio dedicó un capítulo, «*De citreo*», a las cidras en su libro *Opus agriculturae* (un tratado de agricultura en catorce libros), donde da los primeros datos sobre cidros cultivados en

suelo italiano. Hasta entonces los autores romanos, como Virgilio en el año 30 a. C. o Plinio en el 77, se contentaban con reproducir el escaso, mal asimilado y, para entonces, archiconocido bolo de información sobre las cidras transmitido por Teofrasto casi cuatrocientos años antes. Pero ¿qué más podían hacer si no habían visto, tocado, ni olido nunca una cidra? Paladio pudo al fin escribir con información fresca sobre los árboles que crecían en sus propios cultivos de cítricos en la isla de Cerdeña y cerca de Nápoles y pudo ofrecer también mucha información de primera mano recogida por los expertos. Hacía hincapié en que a los cidros «les encanta un suelo ligero, un clima cálido y humedad constante». Para plantar semillas de cidro hay que hacer un hoyo de poco más de medio metro y añadir ceniza. Hay que dividir el semillero en pequeños terraplenes que canalizarán y retendrán el agua, sembrar las semillas de tres en tres y regarlas diariamente con agua tibia. Cuando las semillas se conviertan en árboles, hay que plantar calabazas debajo porque los cidros sacan gran provecho de las cenizas producidas al quemar ramaje de calabaza al final del verano. Sus frutos deben recogerse en una noche sin luna, cubrirse con ramas frondosas y almacenarse «en un lugar secreto». Algunas personas guardan cada fruto en un «recipiente separado», otros los guardan a la sombra y los cubren con yeso, pero «la mayoría de personas los guardan en serrín o con paja o forraje».

Los escritores clásicos utilizaron gran variedad de nombres para referirse al cidro. Los griegos comenzaron adoptando los nombres utilizados por Teofrasto y cuando Virgilio escribió sobre él lo llamó «el manzano de los medas». A mediados del siglo I d. C los romanos empezaron a llamar a los cidros *citreum* y *cedrium*, nombres también utilizados para el cedro. Esta confusión pudo deberse al hecho de que ambos, cidros y cedros, tienen una madera intensamente aromática. Cuando Linneo diseñó un sistema moderno de nomenclatura para plantas y animales en el siglo XVIII, dio el nombre de *Citrus* a todo el género. Su empleo de la palabra *medica* hace que el cidro suene más a medicina que a fruta, pero deriva en realidad de Media, el reino de los medas, donde se registró por primera vez su existencia.

Los antiguos griegos consideraron incomestibles las cidras, pero en el primer siglo de nuestra era Plutarco las incluyó entre las «muchas sustancias que en el pasado ni se probaban ni se comían, y que hoy se consideran muy agradables».[134] La cidra encontró un espacio en *De re coquinaria*, una colección de recetas publicada por un tal Apicius. Aunque no era cocinero, Apicius fue famoso entre sus contemporáneos por su riqueza y su inmensa avaricia. Las recetas pertenecían en realidad a esclavos cocineros.[135] Entre ellas encontramos una potente salsa confeccionada a partir de cáscara de cidra picada con menta e

hinojo que se añade al caldo. Una vez probé esta receta, utilizando una hermosa cidra con ondulante cáscara dorada que había traído de un jardín de Toscana. No me apetecía sacrificar todo el fruto para esta más que dudosa causa, así que me limité a cortar la punta. Cuando cogí la pizca de albedo cubierto por la dorada cáscara, el aire se llenó de repente de perfume. Al cortar la cáscara había liberado aceites esenciales de los poros justo bajo su superficie y el olor a violetas de la piel de una cidra fue sustituido por una fragancia que recordaba hojas de geranio machacadas al sol, mezcladas, como siempre, con especias picantes aunque indefinibles. Este perfume más agreste, concentrado y exótico es la esencia de la cidra, su auténtica y penetrante fragancia.

Piqué muy fino cáscara y albedo de cidra y lo mezclé con menta e hinojo. Había caldo de carne en el frigorífico, pero olía mal comparado con el perfume fresco y casi antiséptico de la cidra, así que hice un poco de caldo con cubitos. «¿Y ahora qué? ¿Vas a cocinar eso?», preguntó mi compañero. Me entró pánico. Hasta entonces todo había sido informal y espontáneo, pero de pronto me sentí como un cirujano con un ataque de amnesia en mitad de una operación. No recordaba que Apicius dijera nada de calentar los ingredientes y, sin embargo, ¿por qué la simple adición de caldo convertía esa correosa pila de hierbas y cáscara de cidra cruda en una salsa? Fui corriendo a mi despacho y busqué entre los papeles. No encontré nada que sugiriera cocer la salsa, pero de todos modos lo hicimos, esperando que los ingredientes se mezclaran y ablandaran, ya que no quería haber sacrificado en vano la cidra. No hubo mezcla ni ablandamiento. Hubo tortilla para cenar, o más bien una *frittata* con patatas, pimientos y queso. Pusimos montones de salsa en los bordes de nuestros platos e hicimos tímidas incursiones en ella con nuestros tenedores repletos de *frittata*. El sabor era asombrosamente potente, casi como si tratáramos de ingerir incienso. Fue una cena para olvidar, una especie de velatorio para aquel hermoso cítrico, ahora irrecuperablemente descabezado.

En la cena imaginaria descrita por Ateneo de Náucratis en *Los Deipnosofistas* o *Banquete de los Eruditos* se consumen cidras, aunque no por placer. Ateneo, un griego que se trasladó a Roma, escribió la obra en el siglo III, y en ella reúne a todos sus héroes, vivos y muertos, en torno a una mesa imaginaria para un banquete que al parecer duró varios días. Cuando hablan de la cidra, el principal interés de su uso es como defensa—en lugar de antídoto—contra el veneno. El debate se centra en una historia que sucede en la provincia imperial de Egipto, donde una pareja de convictos era conducida por la calle para morir en el pozo de las serpientes. La mujer de un tendero que los vio pasar se apiadó de ellos y, dando un mordisco a una cidra que tenía en la mano, se lo ofreció a uno de los hombres. Éste lo comió, la triste

procesión siguió su camino y no tardó en ser arrojado al pozo infestado de serpientes. Los otros prisioneros murieron a causa del veneno de las serpientes, pero el hombre que había comido cidra no sufrió daños y al día siguiente el director de la cárcel decidió realizar un experimento. Ordenó a un prisionero comer cidra y a otro no le dio nada. Después fueron arrojados al pozo de las serpientes, donde una vez más el hombre que había ingerido cidra sobrevivió sin daños y el otro murió instantáneamente.

No es de extrañar que los sabios presentes en el banquete estuvieran ansiosos por tener una receta de cidra que «ingerida antes de cualquier alimento, seco o líquido, es un antídoto para cualquier ingrediente venenoso». El método de preparación era muy sencillo. Se hervía una cidra entera, con semillas y todo, en miel del Ática hasta que se disolvía. «Cualquiera que tome dos o tres dedos de ella por la mañana no será dañado por el veneno en modo alguno». Los sabios imaginarios estaban tan impresionados que engulleron las cidras imaginarias de su imaginaria mesa «como si antes no hubieran comido ni bebido nada».

Las cidras tuvieron también aplicaciones medicinales más específicas en la antigua Roma. Galeno, otro griego, se trasladó a Roma durante el siglo II y trabajó como médico en la escuela de gladiadores antes de convertirse en médico privado del emperador Marco Aurelio. Recomendaba mascar cidra como remedio para el dolor de estómago y las recetaba para los trastornos cardíacos «debido a su calor innato». Aproximadamente por la misma época Escribonio Largo, médico de la corte del emperador Claudio, recomendaba cocer una cidra en vinagre, machacarlo todo con alumbre y mirra y aplicarlo a las «rojizas hinchazones» causadas por la gota. Este tratamiento era muy conservador en comparación con su otra cura para la gota. Quizá sólo cuando la cataplasma de cidra no funcionaba, Escribonio recetaba un tratamiento con una raya torpedo, una forma muy temprana de electro-analgesia, utilizando la corriente eléctrica del pez. Se hacía permanecer al paciente en aguas someras en la orilla de la playa, con una raya torpedo firmemente atrapada bajo su pie. La raya, o quizá una sucesión de rayas, descargaba repetidamente en el pie corriente eléctrica, dejándolo tan entumecido que el dolor remitía.

En la antigua Grecia y Roma la cidra constituía un símbolo, al igual que en India. En este caso estaba asociado a Heracles o Hércules, como le denominaban los romanos, y al undécimo de sus doce trabajos, cuando robó las manzanas doradas del jardín de las Hespérides. «Manzana» era un nombre genérico para la fruta en el mundo clásico y originalmente las manzanas doradas se describían como membrillos, como aparecen en el friso del templo de Zeus,

construido en Olimpia en el 450 a. C.[136] No hay duda de que existe algo misterioso en torno al membrillo, con su lustrosa piel dorada, pero en el primer siglo de nuestra era, para Juba II, rey de Mauritania, las manzanas doradas de las Hespérides eran cidras y no membrillos.[137] En el siglo II, cuando se representaron los trabajos de Hércules en una serie de dracmas de bronce acuñadas durante el reinado de Antonino Pío, Hércules aparece cogiendo de un árbol frutas con forma de cidra.[138]

Cidras, o a veces naranjas, seguían apareciendo en imágenes del jardín de las Hespérides en el siglo XVI, cuando el mito se convirtió en una rica fuente iconográfica para los jardines renacentistas italianos. Con los años Hércules se ha convertido para mí en alguien tan familiar como para cualquiera lo es un colega de trabajo, aunque la actividad del héroe y la mía sean completamente distintas. Por lo general yo recorro los jardines con un grupo de visitantes, mientras que él suele estar haciendo pedazos una hidra con su mazo, luchando con un león o tensionando hasta el último músculo para derribar a Anteo. En el pasado no habíamos tenido mucho en común, pero cuando empecé a aprender cosas sobre cidras, todo cambió. Nuestro común interés lo transformó de una figura mítica en alguien casi real, un gigante melenudo de hombros increíblemente anchos y piel reluciente. Es ingenioso, taimado, valiente y no tiene escrúpulos a la hora de utilizar la violencia. El robo de las manzanas doradas dependía de cada una de esas cualidades. Sin ingenio nunca habría averiguado dónde se encontraba el jardín de las Hespérides, porque nadie era capaz o quería decirle dónde estaba. Gracias a su habilidad y ferocidad, pudo disparar una flecha sobre el muro del jardín y matar a Ladon, el dragón de varias cabezas que custodiaba el árbol. Y sin astucia nunca habría podido convencer a Atlas para que robara las manzanas por él, ni engañarle para que volviera a cargar con el peso de los pilares de la tierra, cuando el titán creía haber escapado de esa condena para siempre.

En la Italia del siglo XVI hallaron nuevos usos para las cidras. En el *Libro novo nel qual s'insegna a far d'ogni sorte di vivanda* ('Libro nuevo en el que se enseña a preparar toda clase de comida'), de Cristoforo Messisbugo, se da una descripción detallada de un banquete que ofreció en Ferrara el 20 de mayo de 1529 Hipólito de Este, de diecinueve años de edad. La mesa se colocó bajo los árboles en un jardín iluminado. Tres blancos manteles la cubrían, uno sobre otro, y tanto la mesa como las ramas de encima estaban decoradas con guirnaldas de flores. Cada puesto en la mesa tenía una servilleta doblada, un cuchillo, un panecillo y una cidra, con la cáscara intrincadamente grabada con las iniciales y el escudo de armas del invitado.

En los *Comentarios* de Pietro Andrea Mattioli (1544) a *De materia médica* de Dioscórides se recomendaba utilizar el aceite esencial de las cidras para conservar cadáveres y se recomendaba frotarse los genitales con ella antes de hacer el amor para impedir la concepción. Vincenzo Corrado, cuyo libro de recetas *Il Cuoco galante* fue publicado en 1778, descubrió varios usos culinarios para las cidras. Da recetas para una gran variedad de bebidas sazonadas con cidra, incluido un licor que denomina *Labro rubino* ('Labios de rubí'), que tiñe los labios gracias a la adición de madera de sándalo. También incluye recetas de mermelada, cáscara de cidra confitada y un vinagre a la cidra.

LABIOS DE RUBÍ DE VINCENZO CORRADO

> Disponga dos pintas de licores destilados de vino y añádales media onza de canela molida, media onza de madera de sándalo molida, cuatro clavos molidos y la cáscara de una cidra. Al cabo de cuatro días, cuele y añada dos libras de azúcar disuelta en una pinta de agua caliente. Deje reposar antes de filtrar.

La cidra podía estar o pasar de moda en la cocina, pero para los observantes judíos las *etrogim* ocupaban una posición de la que nunca podían ser expulsadas. Los exiliados judíos vieron cidras por primera vez durante su cautiverio en Babilonia tras la caída del Templo en 586 a. C., y cuando los persas conquistaron Babilonia en 539 a. C. y promulgaron un edicto que les permitía regresar a su patria natal, el cidro viajó con ellos de Babilonia a Palestina.[139]

En Levítico (23, 40), los judíos reciben instrucciones para preparar el Sucot: «El primer día tomaréis gajos de frutales hermosos, ramos de palmera, ramas de árboles frondosos, de sauces de ribera, y os regocijaréis ante Yahvé, vuestro Dios, durante siete días». Las ramas de árboles frondosos se interpretan como mirto y los «gajos de frutales hermosos» como *etrogim* (cidras). Cada día de la fiesta excepto el *sabbat* las cidras y ramas (o *lulav*) se bendicen y agitan juntas en seis direcciones, de izquierda a derecha, de arriba abajo, hacia delante y hacia atrás. Esta parte de la ceremonia se llama «la toma de las cuatro especies». Las Cuatro Especies representan los diferentes tipos y personalidades de judíos que componen la comunidad de Israel. La primera son judíos que estudian la Biblia y siguen sus mandamientos. Están representados por la cidra, porque es perfumada y comestible. Luego vienen aquellos que cumplen la ley pero descuidan el estudio de la Biblia. Están representados por la palmera, que tiene frutos comestibles pero no es perfumada. A continuación vienen los que estudian pero no practican y, como el mirto, están perfumados pero

no dan fruto. Los judíos liberales ni creen en Dios ni siguen sus mandamientos y son como el sauce, que es bonito pero no puede ofrecer ni perfume ni fruto. A ojos de Dios todos son iguales, y al agitar la cidra junto con las otras tres especies de ramas se reconoce la unidad de los judíos en todo el mundo.

El *etrog* se convirtió en símbolo de la identidad religiosa y nacional para el pueblo judío y desde el siglo I la inconfundible figura del fruto empezó a aparecer en frescos, mosaicos, inscripciones y objetos rituales en Palestina. Hubo tiempos en que las cidras tomaron parte en rebeliones, como el acontecimiento histórico relatado por Flavio Josefo en las *Antigüedades judías*. Alejandro Janneo, sacerdote saduceo y rey de Judea del 103 al 76 a. C., estaba en el altar del templo celebrando el Sucot cuando sus propios súbditos se rebelaron contra él y comenzaron a arrojarle las cidras que sujetaban en la mano izquierda. Y durante la revuelta contra el Imperio romano entre los años 66 y 70 se acuñaron monedas con una cidra en lugar de la cabeza de Nerón.

A la derrota siguió rápidamente la destrucción del Segundo Templo de Jerusalén. Esta combinación de acontecimientos provocó un éxodo masivo, de manera que muy pronto nuevas comunidades judías se dispersaron por el Mediterráneo. Las cidras eran un elemento obligado para celebrar el Sucot y los jardineros y agricultores judíos en Egipto, Asia Menor, Siria, las islas del Egeo, Grecia, el Norte de África y Calabria perfeccionaron sus técnicas para propagar los cidros a partir de semillas, cuidar de los árboles jóvenes, podarlos y cosechar y almacenar sus frutos. No tardaron en ser famosos por su pericia hortícola y durante siglos extendieron sus capacidades al cultivo de otras clases de cítricos como limones y naranjas que llegaron al Mediterráneo con los árabes en el siglo IX. Por consiguiente, Calabria y muchos otros lugares donde se asentaron los judíos se convirtieron en centros de cultivo comercial de cítricos.[140]

Hasta el siglo XVI el hebreo debió de ser un idioma corriente en Calabria. Los judíos se asentaron allí hacia el año 70 y en el siglo XIII su presencia fue alentada por Federico II, el emperador más poderoso del Sacro Imperio Romano Germánico en la Edad Media. Bajo el gobierno de Federico, Sicilia y el sur de Italia se convirtieron en uno de los reinos más civilizados de su época. Esta sofisticación se debía en parte a la tolerancia religiosa de Federico. Bajo su reinado la ciudad de Reggio Calabria fue un importante centro judío y Calabria se benefició de las nuevas ideas, invenciones y mercancías traídas de todo el mundo por mercaderes y viajeros judíos.

Algunas personas en Calabria todavía consideran el reinado de Federico como una edad de oro y atribuyen la prosperidad de su reino en parte a la creatividad y perspicacia para los negocios de la

población judía. Pero desde 1495 la región fue gobernada por España, como parte del Reino de las Dos Sicilias, que incluía Nápoles y todo lo que quedaba al sur de la ciudad. Con los españoles, Calabria sólo conoció pobreza, hambre, impuestos elevados y un desgobierno generalizado; además, la Inquisición española expulsó a los judíos a mediados del siglo XVI. Calabria estaba considerada una fuente fiable de suministro de cidras, y los clientes judíos compraban la fruta a escondidas, después de haber sido enviada al norte desde Calabria y embarcada en Génova y San Remo. Sin embargo, cuando los judíos del sur de Italia fueron expulsados u obligados a convertirse al cristianismo, las comunidades judías del norte de Europa empezaron a dudar de la pureza de las cidras cultivadas para ellos por agricultores gentiles.[141] El Levítico (19, 19) prohíbe el cruce de animales domésticos, plantar diferentes clases de semillas en el mismo campo o llevar ropas hechas a partir de dos clases de material. En la ley rabínica esto se traduce en una prohibición contra injertar una especie de árbol en otro, una práctica particularmente común en el cultivo de cítricos. Ello arrojaba dudas sobre todas las cidras producidas en áreas tradicionales de cultivo en el Mediterráneo. Aunque es fácil saber si un árbol ha sido injertado, porque la unión siempre permanece visible en el tronco, esto no resolvía el problema de la fruta cogida de un árbol no injertado cultivado a partir del esqueje tomado de un árbol injertado. Las cidras recolectadas de un cidro injertado estaban consideradas especialmente abominables porque presentaban el peligro de un objeto prohibido utilizado para un propósito sacro.[142]

La inquietud favoreció la oportunidad de que los comerciantes judíos de cidras tranquilizaran a sus clientes supervisando ellos mismos el cultivo y la cosecha de la fruta. Hoy en día rabinos y comerciantes judíos vuelan a Lamezia, el pequeño aeropuerto al norte de Calabria, a tiempo para la cosecha de cidras anual. Muchos portan largos bucles y barbas y otros desafían al calor con sus sombreros de piel y sus largos abrigos negros. Siempre llaman la atención en el aeropuerto entre los turistas de vacaciones.

Para llegar a los cultivos de cidros de Calabria hay que conducir hacia el norte desde Lamezia, por carreteras vacías, con el sol siempre cegándote y el mar Tirreno no lejos de tu hombro izquierdo. Santa Maria del Cedro, Diamante y Scalea son las principales ciudades de la zona y la cámara de turismo las ha rebautizado como la Riviera dei Cedri. Santa Maria se llamaba originalmente Cipollina, nombre poco afortunado porque aludía a una pequeña cebolla. En 1956 el párroco del lugar, cansado de que se burlaran de sus parroquianos, cambió el nombre de la ciudad por el de Santa Maria. Sus intenciones eran buenas, pero lamentablemente en Italia hay demasiadas ciudades con

el mismo nombre y sus habitantes tuvieron pronto un nuevo problema: su correo se perdía constantemente. Siempre creativo, el párroco cambió de nuevo el nombre por el de Santa Maria del Cedro (Santa María del Cidro), nombre adecuado para una ciudad situada en un paisaje que lleva produciendo cidras más de dos mil años.

A lo largo de los siglos un número extraordinario de gobernantes e invasores se establecieron en esta zona de Calabria. Durante un tiempo parte del Imperio romano, también fue gobernada por los normandos, invadida por los árabes y dominada por los españoles. Cada una de esas culturas ha dejado su impronta y en la Riviera dei Cedri se habla *cosentino*, un dialecto que recuerda vagamente al napolitano y muy poco a cualquier variante de italiano que yo entienda. Más al sur la lengua es el *calabro*, estrechamente vinculada con el siciliano, y a finales del siglo XX los habitantes de muchos de los pueblos que rodean Cosenza todavía hablaban *arbëresh*, lengua derivada del dialecto *tosk* del sur de Albania, que ellos consideran la forma más pura de albanés.

Los cidros son árboles frágiles y difíciles y no toleran el viento, el frío o las corrientes. Afortunadamente detrás de los bosques de cidros de la Riviera dei Cedri hay montañas que retienen y concentran el calor procedente del mar en invierno y el microclima marítimo más fresco del verano, de forma que las temperaturas raras veces bajan de los cinco grados centígrados ni suben por encima de los treinta. El cidro es inusualmente frágil y especialmente vulnerable al viento. Por suerte las montañas también protegen a los árboles de los vendavales que soplan del mar Jónico en invierno. Y los vientos húmedos más calientes que soplan del mar Tirreno en invierno chocan con las montañas y vierten abundantes lluvias en la costa. En verano gran parte de Calabria sufre de sequía pero incluso en agosto el río Laos sigue fluyendo de las montañas hacia la Riviera dei Cedri, antes de desembocar en el mar. La última curva de su curso fluye en paralelo a la costa. Si te metes en él, como hice yo la última vez que estuve allí, te llevará hasta el mar, impulsándote rápidamente a través de aguas someras sobre brillante grava y entre ramas y hojas, empujándote como si fueras otro resto más hasta las tranquilas aguas turquesa del mar Tirreno. Pero a pesar de toda su prisa por llegar al mar, el río tarda en soltar sus posesiones en el mar y te permite nadar a través de capas de agua dulce y fría que permanece suspendida sobre las capas más profundas y calientes del mar. Y si alguna vez se ha preguntado «¿Soy demasiado mayor para llevar bikini?», venga a esta playa de guijarros grises, donde todo el mundo resulta guapo y está bronceado, sea cual sea su tipo o su edad.

Hay dos cosechas de cidras en Calabria. La primera en agosto,

cuando la mayor parte de la fruta todavía es lo suficientemente pequeña para caber en la palma de la mano, como hacen los judíos cuando la llevan a la sinagoga. Toda la fruta de esta cosecha de verano se utiliza durante el Sucot. Sólo una pequeña proporción de la cosecha tiene la calidad suficiente para este propósito y la fruta perfecta de esta cosecha limitada alcanza los precios más altos. La segunda cosecha es en noviembre, cuando todas las cidras pesan como un tesoro y son tan grandes y lustrosas como cachorros sobrealimentados.

Rabinos y comerciantes se quedan en Calabria durante un mes para supervisar la cosecha de cidras y comprar la fruta que se utilizará durante el Sucot en las comunidades Lubavitch de todo el mundo. La fecha exacta de su llegada varía cada año según el tiempo y el estado de maduración de la fruta. El primer intento que hice de presenciar la cosecha de *etrog* falló al fiarme de que la oficina de turismo local me llamaría cuando llegaran rabinos y comerciantes. «Es sencillísimo. Le llamaremos cuando vengan los judíos», me dijo una voz ronca al otro lado del teléfono. Se esfumó julio, llegó agosto y nadie llamaba. Volví a llamar unas cuantas veces pero, al parecer, no había señales de los judíos. Creo que mi acompañante y yo empezamos a comportarnos como observadores de aves, escrutando desesperadamente el horizonte en busca de extraños emigrantes.

A finales de agosto perdí la paciencia y probé a llamar a otros contactos. «¿Desea el número de teléfono de uno de los directores del Consorzio del Cedro di Calabria?», preguntó alguien. El consorcio del cidro controla todos los aspectos de su cultivo en Calabria. Fue creado en el año 2000 para comercializar cidras y productos derivados y promocionar su cultivo y todo lo relacionado con ellas, así como la zona en la que son cultivadas. Me dieron los números de Antonio Miceli, uno de los directores del consorcio. Miceli no permanece nunca demasiado tiempo en un lugar. Es un hombre atareado, encargado de muchos negocios y sin demasiado tiempo para dirigirlos. Cuando finalmente di con él me dijo que la cosecha había terminado y los rabinos se marchaban al día siguiente, pero que me llamaría el año próximo.

Se puede confiar en que Antonio Miceli cumplirá su palabra: un año más tarde me llamó para decirme que la cosecha empezaría en una semana. Alrededor de once mil personas viven en Scalea durante la mayor parte del año, pero cuando llegan los Lubavitch en agosto, la población se dispara con los veraneantes y todos los hoteles de la costa están al completo. La parte moderna de la ciudad se halla cerca del mar y en agosto los escaparates de las tiendas se llenan de una mezcla psicodélica de juguetes de playa, un arca de Noé llena de

animales inflables listos para lanzarse al agua. Las voces de los turistas que se oían en las atestadas calles eran todas de napolitanos o sicilianos; se celebraba misa al aire libre; las higueras cercanas al memorial de guerra estaban cargadas de higos maduros; en los pasos subterráneos había pilas de basura maloliente y un circo brasileño estaba acampado en las afueras de la ciudad. En invierno un río atraviesa por el centro de Scalea, pero en agosto estaba seco; no hay oscuras profundidades, ni corrientes ocultas, el subconsciente fluvial está vacío.

Las casas de la parte medieval de la ciudad se apilan colina arriba, a una distancia segura del mar que no ha traído más que problemas a sus habitantes. Los *calabresi* siempre han temido invasiones procedentes de Turquía o del norte de África. Nunca fueron grandes marinos y los habitantes locales me dijeron que el cerdo siempre ha estado presente en su dieta porque era lo único que los invasores no robaban. La ciudad medieval está rodeada de murallas, y dentro de la Porta Marittima, las estrechas callejas suelen estar desiertas. A mediados de agosto, los únicos sonidos provenían de dentro de las casas, donde las familias se refugiaban en el oscuro interior compartiendo comidas que parecían no acabar nunca. Cuando oscurecía, empezaba a soplar una brisa y el aire refrescaba en la tranquila noche. Tranquila hasta las dos de la madrugada, porque cuando acababa la misa sacaban el altar de la plaza y dejaban sitio para una discoteca al aire libre, y cuando terminaba el baile, éste daba paso a los fuegos artificiales; y en el silencio que finalmente se producía, los gatos empezaban sus conversaciones amorosas. Y es que las noches en la Riviera dei Cedri son demasiado agradables para pasarlas durmiendo.

Para llegar a los bosques de *etrog* hay que dar la espalda a Scalea y al mar y conducir por los soleados y estrechos caminos llenos de baches que se dirigen hacia las montañas. Esta zona tierra adentro es por lo general mucho más tranquila que las ciudades de la Riviera, y numerosos rabinos y comerciantes de cidras se apartan sabiamente del caos de la costa y alquilan apartamentos o habitaciones cerca de los cultivos de cidros. Traen consigo casi toda la comida en las maletas y confían únicamente en algún panadero local para que les haga el pan bajo supervisión estricta.

Los comerciantes de cidras exigen perfección a los cultivadores de Calabria porque sólo se pueden llevar a la sinagoga frutos perfectos durante el Sucot. Un *estrog* perfecto es el fruto de un árbol no injertado y ello plantea problemas prácticos al cultivador de cidros. Todo cítrico cultivado a partir de semillas es menos resistente que uno injertado, y para el endeble cidro, ser injertado en un resistente patrón de naranjo amargo es particularmente beneficioso. Los cidros que

crecen de semillas son lentos de cultivar y sólo fructifican bien entre diez y doce años. Después la productividad disminuye anualmente y al cabo de veinte años puede acabar para siempre.

Un *etrog* perfecto tiene también la piel intacta, libre de cicatrices o marcas causadas por insectos y su color es totalmente uniforme. Para el cultivador, eso significa visitar el bosque de cidros cada pocos días y retirar cualquier espina o ramita que pueda entorpecer el desarrollo del fruto y estropear su cáscara, u hojas que puedan hacerle sombra y provocar manchas. Los árboles deben ser rociados con un costoso insecticida—o *medicina*, como se le llama engañosamente en italiano—desde junio, cuando el fruto empieza a desarrollarse, hasta agosto, cuando se recolecta. Y si el insecticida es demasiado concentrado, deja marcas blancas en la fruta, volviéndola imperfecta.

Por último, la fruta debe ser «completa». Esto significa que la cáscara no tiene agujeros y el estilo (*pitom*, en hebreo) de la flor de la que creció debe seguir todavía pegado. Este último requisito supone, en palabras de una página web judeoamericana, el «quebradero de cabeza del tratamiento de las cidras». No es de extrañar, porque a medida que madura la fruta, el *pitom* se seca y se vuelve aún más frágil. Si el *pitom* se cae mientras la fruta está todavía en el árbol, no pasa nada y la cidra es todavía aceptable. Pero si se cae después de que la fruta haya sido recogida, la cidra se considera incompleta. A un comerciante de cidras le basta con mirar la cicatriz dejada por el *pitom* para saber si se ha caído antes o después de recogida la fruta.

En la Riviera dei Cedri hay muchas personas que han cosechado cidras desde niños. Uno de ellos me dijo que cuando era pequeño, él y sus amigos decidieron poner a prueba a los rabinos y comerciantes de cidras. Les entregaron fruta que tenía cicatrices casi invisibles o agujeros minúsculos hechos por insectos. Naturalmente los rabinos rechazaron la fruta, pero los niños les llevaron la misma fruta una y otra vez. Finalmente los rabinos recogieron toda la fruta imperfecta y la tiraron al río, donde los niños no podían alcanzarla.

Miceli me presentó a los Donato, una familia que vive a las afueras de Santa Maria del Cedro. Han estado asociados con los Keller, comerciantes Lubavitch de cidras de Nueva York, desde la década de 1970. Al principio sólo venía a Calabria el rabino Keller para comprar *etrogim*, pero luego empezó a traer a su hijo Shmuel. Cuando Shmuel vino por primera vez a Calabria tenía catorce años. No era el hijo mayor del rabino Keller y, sin embargo, mostraba más interés que sus hermanos en el extraño negocio de cultivar y vender *etrogim*. Cuando el rabino murió, Shmuel se hizo cargo del negocio. Compra fruta de comunidades Lubavitch de Puerto Rico, Venezuela, Israel, en toda América y en Manchester, Inglaterra, donde una *etrog* puede alcanzar un precio que va de las 25 a las 250 libras. El resto de fruta la vende

en su tienda de Nueva York.

Shmuel es un hombre alto de cuarenta y pocos años cuya visión del mundo está teñida de la absoluta certidumbre fruto de la convicción religiosa. De niño, fue educado en escuelas judías, y sus estudios continuaron en una universidad judía en Nueva York. Durante la mayor parte del año trabaja como bibliotecario en la biblioteca de una universidad judía. Pasa fácilmente al hebreo en compañía de otros comerciantes e incluso cuando cambia su traje oscuro y camisa blanca por tejanos y camiseta en los bosques de cidros, es fácil identificarle por su larga barba. En los campos de Calabria se siente totalmente en casa. Lleva veintisiete años visitando a la familia Donato en Santa Maria del Cedro y siempre celebra su cumpleaños con uno de sus hijos. Habla un italiano particular, lleno de palabras dialectales y los términos técnicos especializados asociados a las complejidades del cultivo de la cidra.

Para Pietro y su esposa, Shmuel es a la vez un cliente importante y un hijo. Entienden su negocio y respetan las tradiciones propias del mismo, pero no por ello dejan de gastarle bromas o corregirle. A veces vienen periodistas del diario local para entrevistarle o fotografiarle. Shmuel se pone un traje para estas ocasiones y una vez vi a la señora Donato salir de la casa a toda prisa cuando el fotógrafo le estaba enfocando con la cámara. «¡Samuele! ¡Tu camisa!», gritaba. Luego se colocó decididamente entre él y la cámara. Shmuel permaneció impasible junto a la diminuta figura mientras ella empezó a levantarle los pantalones y remeterle la camisa como si fuera todavía el crío que llegó a Santa Maria del Cedro con su padre por primera vez hace tantos años.

Cultivar cidros para cosechar frutos con fines religiosos supone muchas tensiones. De promedio solamente el veinte por ciento de la cosecha tendrá una calidad lo suficientemente alta para ser aceptada. Cada fruta se examina atentamente antes de ser recogida, pero en ocasiones los defectos sólo son visibles una vez que el fruto ha sido recogido del árbol. El comerciante pagará solamente por las *etrogim* que considere perfectas, de modo que en general sólo se abona el ochenta y cinco por ciento de la fruta recogida. Shmuel y el resto de comerciantes pagan a los agricultores individualmente por cada *etrog*, dándoles el mismo precio, sea cual sea el tamaño de la fruta o la calidad general. Cuando llegan a casa dividen la fruta en tres categorías y le asignan a cada una un precio diferente. Shmuel siempre compra un poco de fruta estropeada que puede vender por casi nada a profesores para que las enseñen en clase. Una cidra estropeada puede alcanzar los cinco dólares en Nueva York, pero una fruta perfecta de buen tamaño puede superar los doscientos dólares.

La fruta no recogida se deja en los árboles hasta noviembre cuando tiene lugar una segunda cosecha, muy diferente.

La cosecha de *etrog* empezó temprano, cuando el aire en el bosque de cidros era todavía fresco y las colinas y montañas lejanas aparecían recubiertas de niebla. Pietro Donato trabajaba con sus dos hijos, Gianluca y Giuseppe. El ambiente era tenso porque siempre es difícil encontrar fruta suficiente de muy alta calidad y Shmuel fumaba más de la cuenta: «En América no fumo nunca, sólo aquí. Es el estrés». Poco después se nos unió otro comerciante de cidras ruso. Me dirigí hacia él para saludarle, pero hizo un gesto con las manos para impedirlo: «Lo siento. No puedo darle la mano porque es usted mujer». Se alejó con Shmuel, y el hebreo se sumó al cóctel de lenguas que se hablaba bajo los árboles. Mientras les escuchaba, me sorprendió el extraordinario poder de la cidra sobre la conducta humana. ¿Qué otra fruta puede portar una carga simbólica capaz de reunir esta extraña comunidad de un ruso y un estadounidense, dos británicos, un periodista de Reggio y tres calabreses en un remoto campo en la bota de Italia? Pietro, Gianluca y Giuseppe andaban agachados entre los árboles, arrastrándose sobre los codos y mirando fijamente la fruta por encima de sus cabezas. «Me estoy arrastrando por aquí como una serpiente», dijo Pietro. «Como un gusano», dijo Gianluca desde la siguiente hilera de árboles. «Y si cometes un error los árboles te pinchan. Y tienes que hacer mucha fuerza para arrancarte una de esas espinas de la rodilla y el dolor es casi insoportable», dijo Pietro con resentimiento.

Recoger *etrogim* es un trabajo lento y concienzudo. Pietro estaba tumbado de costado a la húmeda sombra de los árboles, ligeramente quejoso. Se detuvo bajo un hermoso fruto, lo sujetó cuidadosamente con una mano y lo sometió a un lento e íntimo escrutinio. Parecía Adán en el jardín del Edén, a punto de cometer un gran error, aunque un bosque de cidros no sea precisamente el paraíso y la fruta no pasara la prueba. Siguió adelante, se detuvo de nuevo y alzó la mano para sujetar otro fruto. Esta vez no estaba seguro y quería la confirmación de Shmuel antes de cortar la cidra del árbol. «¡Ven a ver esto, Samuele!», gritó. No hubo respuesta. Gritó de nuevo, esta vez más fuerte. «No te preocupes. Todo está en manos de Dios», respondió Shmuel gritando a su vez. «Ni hablar, está en mi mano…», escuché musitar a Pietro con indignación. Los árboles ocultaban la parte superior del cuerpo de Gianluca y Giuseppe. Todo lo que podía ver era el lento avance de sus piernas moviéndose horizontalmente por el suelo como en una tira cómica. Pietro se detuvo un momento junto a mí y me dijo: «Mirar hacia arriba para examinar la fruta te destroza el cuello, y encima el sol te deslumbra y da dolor de cabeza».

Lo peor de todo, y en esto todo el mundo está de acuerdo, es el

insecticida. Los hombres trabajan en un miasma compuesto del humo de sus propios cigarrillos mezclado con insecticida, porque el *etrog*, ese símbolo de pureza, está empapado en él desde el momento en que surgen las flores en primavera hasta que se recoge la fruta en agosto. Pietro lleva trabajando entre cidros y recogiendo sus frutos desde que era un niño. El insecticida se le pega en las manos cuando coge el fruto: «A veces me chupo el dedo para quitarme una mancha de la piel, y luego me lo vuelvo a chupar para limpiar el próximo fruto. Al final del día tengo los labios negros de veneno. Quién sabe cuántos litros habré absorbido de esa porquería», se pregunta Pietro. Yo me pregunto cómo sería un *etrog* perfecto antes de que se inventara el insecticida. La perfección en aquellos tiempos debía de ser un asunto bien diferente.

Los *etrogim* solían recogerse en cestas forradas de lino y Shmuel me dijo que él fue el primero en importar las bandejas de espuma hechas a medida utilizadas en la cosecha de *etrog* en Israel. En la espuma se han tallado agujeros con forma de cidra y las bandejas pueden utilizarse para transportar el precioso cargamento desde los árboles hasta la mesa colocada a la sombra al borde del campo. Protegen la fruta de forma tan eficaz de golpes y roces que ahora todo el mundo las usa. «Hace veinticinco años solíamos sentarnos en el suelo para examinar la fruta, pero ahora contamos con una mesa y con un recipiente para lavarla», recuerda Shmuel. Alineó unos cuantos *etrogim* frente a él, cuidando de que las frutas no se tocaran entre ellas, por miedo a que se dañaran. El proceso de examinar y limpiar la fruta es sagrado y se hace con un escrupuloso cuidado. «Ésa es bonita, pero está estropeada por esta marca de una hoja», dijo Shmuel observando una fruta. Yo no veía nada, pero me explicó que había una ligera diferencia de color en una pequeña zona de la cáscara donde una hoja había hecho sombra. Otro fruto con muy buen aspecto tampoco servía por una diminuta mancha negra. Shmuel lo diagnosticó como un rasguño causado por alguien al tratar de quitar una marca de hoja de la cáscara. «El problema aquí es que falta un pequeño fragmento de cáscara. Si hubiera sido sólo la marca habría sido aceptable», me explicó.

Si un *etrog* parecía perfecto, lo colocaba en un recipiente de plástico lleno de agua, con un gesto tierno y cariñoso, como un padre metiendo a su niño en el baño. Cuando estaba limpio lo examinaba de nuevo, a veces con ayuda de una lupa, cogía un bastoncillo de algodón húmedo y limpiaba las grietas más profundas de la cáscara y esa zona de difícil acceso en torno al tallo, y luego lo secaba con una toallita de papel. Toda la operación debía realizarse con gran cuidado, porque es muy fácil que el *pitam* se rompa en esta etapa.

Cuando la fruta estaba limpia y seca, Shmuel ponía cada una en su

propia bolsa de plástico, haciendo un agujero en una esquina para que el *pitam* pudiera sobresalir sin estropearse. Meter la fruta en una bolsa sellada elimina cualquier insecto que pudiera, por algún milagro, haber sobrevivido al insecticida, y al cabo de una semana más o menos Shmuel comprueba cada bolsa y retira los insectos. De este modo puede garantizar que la fruta está libre de insectos cuando se importa a Norteamérica. Estará libre de insectos, pero sigue estando envenenada. Cuando termina la fiesta, es tradición hacer mermelada con *etrogim*. La mujer de Shmuel cuece la fruta y cambia siete veces el agua para eliminar el insecticida antes de hacer la mermelada. Cuando la fruta llega a Nueva York, Shmuel la desembala, la clasifica y la envía a sus clientes. Atiende pedidos internacionales y algunos provienen de clientes europeos, por lo que la fruta vuelve a cruzar a veces el Atlántico. Y mientras todo esto sucede, Pietro Donato y sus hijos estiran la espalda en Calabria por primera vez en semanas, y se sacan las últimas espinas de cidro de dedos y rodillas.

Los antiguos griegos consideraron la cidra incomestible, pero a lo largo de los siglos los calabreses han inventado numerosos usos para las cidras Diamante recogidas durante la cosecha de noviembre. La fruta fresca se convierte en mermelada, limonada y un licor denso y potente llamado *cedro* o *cedrello*. En verano las cidras suelen emplearse para hacer una ensalada muy refrescante, aunque un poco astringente, utilizando solamente el albedo, el grueso blanco de la cascara que es la parte más dulce.

«INSALATA DI CEDRO»

1 cidra pequeña o media grande madura
1 chalota en juliana
100 ml de aceite de oliva
100 ml de zumo de limón recién exprimido
Sal marina y pimienta negra
Un puñado de perejil
Olivas negras

Pele la cidra con un pelador de patatas afilado, procurando eliminar toda la cáscara amarilla brillante, que es la parte más amarga de la fruta. Corte la cidra pelada en segmentos gruesos. Quite la pulpa central y descártela, para quedarse solamente con el albedo blanco y dulce. Corte cada segmento del albedo en juliana y ponga las tiras en un bol. Añada una chalota picada. Mezcle el aceite de oliva y el zumo de limón, rocíe con

ello la ensalada y mezcle. Aderece con sal marina y pimienta negra. Deje reposar durante una hora hasta que el aliño se haya absorbido completamente. Pique muy fino el perejil y las olivas antes de añadirlos a la ensalada. Sirva inmediatamente.

Cuando le dije a la *padrona* del restaurante La Rondinella de Scalea que había venido a la Riviera dei Cedri por la cosecha de *etrog* me trajo inmediatamente el vaso con *cedrello* y salió corriendo a la *pasticceria* de al lado para conseguir algo muy especial con qué acompañarlo. Regresó con un pequeño paquete perfectamente relleno de hojas cuidadosamente atadas con un cordón de mimbre. Lo desaté cautelosamente y desdoblé las hojas. Eran hojas de cidro, desde luego, y el paquetito había sido horneado hasta quedar crujiente. Dentro había tres o cuatro rechonchas uvas empapadas en *cedrello*. Gabriele d'Annunzio, escritor y controvertido líder político, escribió sobre estos *panicelli*, elaborados durante cientos de años en Calabria. En *Leda sin cisne* (1916) comparó los sobres pequeños y rectangulares con «libros precintados por alguien que había confundido un huerto con una biblioteca». Pudo haber experimentado algo de mi ansiedad por estropear la belleza de aquel paquete tan cuidadosamente envuelto cuando describe cómo atraviesa las capas de crujientes hojas con las uñas hasta que finalmente llega «a la última hoja, donde está guardado el secreto, perfumado como bergamota […] Un sabor que encanta antes siquiera de probarlo». Y tenía razón.

En noviembre regresé a Scalea para la segunda cosecha de cidras, una ocasión muy diferente de la primera. Reservé habitación en un vacío hotel de la costa y me desperté por la mañana con el sonido de una lluvia torrencial. La televisión del comedor mostraba nieve en Lombardía, agua alta en Venecia e inundaciones en Toscana, pero no se mencionaba la lluvia que seguramente detendría en seco la cosecha de cidras en Calabria.

Después del desayuno, Sara, la hija de Miceli, me recogió en su pequeño Smart, cuya frágil estructura hizo más difícil la travesía por las carreteras inundadas y llenas de baches. Enseguida nos adentramos en territorio Miceli, pasamos por sus bosques de cidros, por la carnicería de su hermano y el bar de su mujer antes de bajar en picado hasta la joya de la corona, el centro de jardinería, ferretería, ultramarinos y suministros agrícolas Miceli. Se puede acudir allí a comprar una pieza para el tractor, una ristra de guindillas y una vela votiva, o un bote de pintura y una caseta para el perro, una motosierra, una bolsa de castañas y una palmera, y tiene tantos clientes que la carretera de acceso está siempre muy transitada. Observé que Sara llevaba unas botas de cuero de caña alta por encima

de las rodillas. Mis botas eran un poco más resistentes, pero ninguna de las dos estábamos adecuadamente vestidas para un aguacero en un bosque de cidros de Calabria. Me llevó a la sección de botas de agua de Miceli y me dijo que me sirviera yo misma. Podría haber elegido unas blancas de veterinario o de operario de un matadero, o rosas con florecitas, pero Sara era de otra opinión. Me encontró un sobrio par de botas verde kaki a juego con una gorra de camuflaje de cazador, de la que quitó la etiqueta antes de que me la embutiera en la cabeza.

Nuestra primera parada era un cultivo de cidros a poca distancia del almacén, pero fuimos en coche de todos modos, con los pequeños limpiaparabrisas incapaces de lidiar con la inmensa cantidad de agua que se deslizaba en amplias láminas por el cristal delantero. Avanzamos detrás de una *ape* ('abeja', en italiano) azul, motocarro utilizado por agricultores y trabajadores en toda Italia, cuya parte trasera estaba llena de iridiscentes cidras verdes, apiladas como una pirámide de gotas de lluvia resistentes a la gravedad. Los árboles crecían al fondo de una ladera embarrada. Nos deslizamos ladera abajo hacia ellos y no tardé en descubrir que la tierra ideal de Calabria para que crezcan las cidras se convierte en barro especialmente pegajoso en tiempo húmedo, haciendo que las botas pesen varios kilos de más.

La mayor parte de la fruta de la cosecha de noviembre se confita. En Calabria la cáscara de cidra confitada se utiliza en pastelería y para hacer helados. En otros lugares la encontraremos en el *panettone* de Navidad y en el muy especiado *panforte* de Siena. El confitado es un proceso largo y laborioso. En cuanto se recogen las cidras se enjuagan y se meten en barriles llenos de salmuera, donde se dejan en remojo durante un año, como los *chinotti* de Liguria. La salmuera ablanda la dura cáscara y le quita un poco de amargor, y cuando salen del barril están mojadas y escurridizas como un pez. Luego se meten en agua dulce durante una semana aproximadamente para desalarlas. Y para hacer que el proceso sea más laborioso, el agua debe cambiarse cada día. A continuación se corta la fruta en dos y la pulpa se filetea utilizando una herramienta especial, una cuchara con los bordes afilados. Las cidras más pequeñas se cortan en dados en esta etapa porque se utilizan para hacer piel almibarada, pero las grandes se cortan por la mitad, se filetean y se dejan tal cual. Ahora ha llegado el momento de confitar, pero incluso ese proceso lleva casi toda una semana. La fruta debe hervirse repetidamente y se enfría con un almíbar cuidadosamente preparado al que se añade agua o azúcar cada día. Media cidra confitada se conoce como una *coppa*. La superficie es ondulada, la brillante cascara está picada de poros abiertos y desprende un ligero olor a desinfectante. Se podría esperar un producto blando y asombrosamente dulce al final del laborioso

proceso del confitado, pero ni siquiera un año en remojo de manera ininterrumpida puede con la indomable cidra. Se defiende con uñas y dientes, y permanece crujiente y ligeramente astringente hasta el final. Si compras una, te la entregan en una tarrina de plástico, como si fuera un brillante pez verde fuera del agua de un kilo o más de peso. Se dice que hay personas a las que les gusta comerse una *coppa* de una sentada, pero cuesta creerlo.

En cualquier época que se coseche, la cáscara de cidra contiene abundante aceite esencial. La mayor parte se vende a la industria cosmética y a las empresas farmacéuticas, aunque hace unos pocos años el propietario de un molino de aceite cercano a Scalea experimentó prensando cáscara de cidra y olivas a la vez. El proceso resultó muy laborioso porque debía limpiarse a fondo la prensa antes de poderla utilizar de nuevo para prensar olivas de la manera tradicional, pero el aceite sazonado con cidra es delicioso tomado con carne o pescado y ahora incluso se exporta a Alemania.

En las décadas de 1960 y 1970 las cidras todavía te podían hacer rico y la región producía setenta mil quintales (siete mil toneladas) al año. Desde entonces, el turismo se ha desarrollado en la costa y muchos agricultores se han visto tentados de vender sus tierras para construir urbanizaciones. Hoy en día la cosecha de cidras de Calabria es de solamente cinco mil quintales (quinientas toneladas) al año. No es fruta suficiente para los trenes que antes iban de la Riviera dei Cedri a Milán y el norte de Italia, con los vagones cargados con cidras para confitar. Tampoco es fruta suficiente para interesar a los mayoristas y han dejado el mercado a los comerciantes locales que han establecido un monopolio que les permite bajar los precios a su antojo.

Sin embargo, algunas personas de Calabria están decididas a proteger el cultivo de cidras. Una de ellas es Giovanni Fazio, el apuesto caballero de ochenta y un años que me hizo prometer que no repetiría sus escalofriantes historias sobre la política local. Sabía que el clima para cultivar cidras era el ideal en la Riviera dei Cedri, y por ello hace diez años decidió descubrir por qué la producción estaba reduciéndose tan rápidamente. Llegó a la conclusión de que las cidras son inusualmente difíciles de cultivar y requieren mucha mano de obra, y se ha dedicado a resolver algunas de las dificultades y hacer más eficiente el proceso.

Fazio me explicó que las patas de los soportes parecidos a mesas que se usan para sujetar los cidros obstaculizan el trabajo de los recolectores durante la cosecha bianual y la poda, que debe realizarse cuatro veces al año. También observó que los cidros se plantaban tradicionalmente en hileras tan cercanas que no era posible acceder a ellos con tractores u otra maquinaria moderna. Ello exigía a los

recolectores acarrear cada pesada caja de fruta hasta el final de la larga hilera de árboles antes de cargarla en un tráiler. Me invitó a visitar sus propios cultivos de cidros, plantados hace diez años, para que viera cómo había resuelto algunos de estos problemas.

Al día siguiente el cielo estaba claro y el sol calentaba: un buen día para recoger cidras. Sara iba a venir a recogerme y para matar el tiempo paseé por la otoñal playa vacía frente al hotel, donde las suaves olas amortiguaban el ruido del tráfico. Dejé atrás Torre Talao, parte de un sistema de defensa del siglo XVI construido por los españoles contra la invasión turca, y entre los árboles encima de la playa divisé la bronceada y casi desnuda figura de un anciano realizando un tipo especialmente extenuante de flexiones. Se detuvo un momento para mirarme y luego siguió a lo suyo.

Llegamos a la plantación de cidros de Fazio justo después que los gigantescos camiones que levantaban el barro de la pista. El suelo empapado había empezado a desprender vapor por el calor del sol, y el primitivo hedor del agua estancada se mezclaba con la intensa fragancia de la fruta. Las hileras de árboles que emergían de esta primigenia ciénaga estaban generosamente distanciadas. Se apoyaban en una nueva clase de soporte diseñado por Fazio. Tenía una única pata central conectada a una forma técnicamente avanzada de alambre de acero ligero para levantar las ramas colgantes de los árboles. Fazio había experimentado con la altura de los alambres hasta lograr levantarlos ligeramente, para que fuera más fácil cultivar en torno a la base de los árboles y recoger la fruta.

Cortar la hierba y cavar alrededor de los árboles siempre se ha hecho a mano, pero Fazio ha diseñado una cortadora con cuchilla retráctil que entra y sale a medida que encuentra obstáculos, lo que la convierte en la máquina ideal para los estrechos espacios en torno a los árboles. También ha aumentado la altura de las redes utilizadas para proteger los cidros de la amenaza de heladas, granizo y demás inclemencias. Ello permite un mayor paso del aire, para que el aire frío se disperse rápidamente sin dañar a los árboles.

Las invenciones de Fazio parecen traer esperanza a la industria de la cidra y sus árboles presentan un aspecto moderno y cuidado. Sin embargo, el tiempo no ha logrado domesticarlos y el pequeño equipo de recolectores que se abrían paso entre las hileras estaban equipados para la batalla. Llevaban sombreros, botas y gruesas chaquetas, además de tenazas de hierro. Cada recolector tenía su estilo propio, pero para cosechar todos ellos tenían que arrodillarse o incluso tumbarse sobre el humeante suelo hasta alcanzar su objetivo. Algunos metían las tenazas entre las ramas mojadas, agarraban un fruto por el tallo y tiraban. Otros lo agarraban con las manos y forcejeaban duramente hasta que se soltaba.

Hicieran lo que hiciesen para arrancar la fruta del árbol, estaban empapados de agua por las goteantes ramas y sus brazos, cabezas, manos y caras estaban lacerados por las afiladas espinas de las cidras. «Es como trabajar con fieras», comenté a una de las recolectoras. «Sí. Son muy malas, pero los árboles son aún peores», dijo, mirando a los demás. Nadie más habló. Los únicos sonidos eran de batalla, de clamor de hojas susurrantes y un ruido sordo cuando la pesada fruta golpeaba el suelo. Un tractor que arrastraba un estrecho trineo—otro de los inventos de Fazio—se abrió paso entre las hileras. Las cidras, la mayoría de ellas cubiertas de barro, muchas de ellas magulladas, eran arrojadas al trineo a medida que pasaba, y todo el descuidado proceso se antojaba como una deliberada rebelión contra el fastidioso cuidado aplicado a la cosecha de *etrogim* de unos meses antes. Y sin ese contraste, esta extraordinaria diferencia de actitud con el mismo fruto en contextos diferentes, la historia de la cidra sería incompleta.

El final de la cosecha de cidras también puso fin al largo y fragmentado viaje que llevaba haciendo durante muchos años en busca de cítricos: a abrirme paso a través del tráfico de Palermo en pequeños coches de alquiler; a los madrugones para unirme a los recolectores de naranjas a las afueras de Catania o a trasnochar para celebrar la última noche del carnaval de Ivrea; a extraordinarias comidas sazonadas con cítricos; a morder limones dulces y a reunirme con especialistas en cítricos; a observar compleja maquinaria y hablar con empresarios creativos; a las historias de especulación, explotación, desastre y recuperación. Y sin embargo, éste no es el final de la historia de Italia y de sus cítricos. Los cítricos siempre han sido emigrantes, y aunque han seguido viajando para bendecir otros lugares con la riqueza de sus dorados frutos, a Italia nadie la puede despojar de su legado. Sus millares de sabores forman parte integral de la cocina italiana y el aroma de la *zagara* siempre persistirá en el aire del Mezzogiorno.

La cosecha de otoño terminó bajo una intensa lluvia, tal como había empezado, y en lo más profundo de un empapado cultivo de cidros me di cuenta de que el amor de Italia por los cítricos es mutuo. La visión de los árboles en torno a mí, sus raíces profundamente hincadas en el mojado suelo, las brillantes hojas, los frutos destellando como enormes adornos de Navidad y las ramas totalmente estiradas para recoger el incesante aguacero, me recordaron una extraña frase de Teofrasto en su *Historia de las plantas*. Decía que los cidros sólo prosperarán en un «lugar blando y bien regado, porque ésos son los lugares que aman». Me había entrado agua por el borde de las botas y dentro del cuello. Cada vez me sentía más incómoda y, sin embargo, a mi alrededor los árboles desprendían una sensación de bienestar tan intensa que parecían amar de verdad el lugar donde vivían, tal como

había dicho Teofrasto.

AGRADECIMIENTOS

Comencé a reunir material para este libro mucho antes de saber siquiera que fuera a escribirlo y, por ello, debo dar las gracias a todos los jardineros, propietarios de viveros y cultivadores de cítricos que generosamente me han ido informando durante años. Me siento especialmente agradecida con Marco Aceto en Amalfi, Salvino Bonaccorso, la princesa Maria Carla Borghese y Giuseppe Messina de Sicilia, Paolo Galeotti, Gionata Giacomelli e Ivo Matteucci de Toscana, Giuseppe Gandossi y Domenico Fava del lago de Garda, Pietro Donato, Antonio Miceli y su hija Sara de Calabria y Danilo Pollero de Liguria.

Me siento especialmente en deuda con el profesor Giuseppe Barbera por su amabilidad y entusiasmo, y por compartir sus extensos conocimientos de la historia económica y política de los cítricos en Sicilia, con John Dickie por sus valiosas aportaciones sobre la historia de la mafia, con la doctora Chiara Nepi del Museo de Historia Natural de Florencia y también con Stena Paternò, Giorgio Galletti, Ezio Pizzi, Vittorio Caminiti, Franco Galiano y Schmuel Keller. Mi agradecimiento también para la doctora Cathie Martin del John Innes Centre de Norwich, y para el profesor Paolo Rapisarda de CRA-ACM en Sicilia por compartir generosamente sus conocimientos conmigo y el doctor Justin Goodrich de la universidad de Edimburgo por responder pacientemente a mis preguntas sobre botánica.

He recorrido toda Italia en busca de cítricos, viajes que habrían sido imposibles sin la gentileza y generosidad de muchas personas, como Margherita Bianca, Rudolf y Benedikta von Freyberg, Rachel Lamb, Marchese Giuseppe y su hija Giulia Paternò Castello di San Giuliano y Cristina di Martino en Sicilia, Lucia Rossi en Ivrea y Nick Dakin-Elliot en Toscana.

Como siempre, estoy agradecida a mis queridos amigos Valeria Grilli de Roma y Jenny Condie de Venecia, cuyo entusiasmo y ayuda práctica han sido fundamentales en muchas etapas de mi investigación, a Alex Dufort por tener la amabilidad de probar las recetas de este libro, a Sue MacDonald y a Boxwood Tours por prestarme ayuda de tantas formas y a Natoora (Londres) por aportar generosamente la fruta utilizada en la realización de las recetas.

Vaya mi agradecimiento también a Anthony Ossa Richardson por sus traducciones de *Hesperides* de Giovanni Battista Ferrari y a mi agente, Antony Topping, de Greene and Heaton por sus buenos consejos, su humor y su infatigable apoyo. Gracias a todo el equipo de Penguin, y en particular a mi editora, Helen Conford, por sus comentarios entusiastas e incisivos.

Y sobre todo, gracias a Alex Ramsay y a nuestras tres hijas por animarme durante todos estos años, y por su paciencia durante mis largas ausencias, tanto en Italia como en la mesa de mi despacho.

LUGARES PARA VISITAR

JARDINES CON COLECCIONES DE CÍTRICOS

Muchos jardines históricos de Italia tienen colecciones de cítricos ornamentales. A continuación se proporciona información sobre las visitas a los jardines mencionados en este libro:

IL GIARDINO DEL BIVIERE, contrada Biviere, 96016 Lentini, Siracusa, Sicilia. Jardín privado rodeado de huertos de vegetales orgánicos y cultivos de cítricos. Contiene una magnífica colección de palmeras y plantas suculentas reunida durante muchos años. Se visita únicamente mediante cita previa.

Véase www.ilgiardinodelbiviere.it para datos de contacto y, para más información, Helena Attlee, *Italy's Private Gardens: An Inside View*, Londres, Frances Lincoln, 2010.

ORTO BOTANICO FLORENCIA, via P. A. Micheli 3, 50121 Florencia. La colección de cítricos del jardín botánico de Florencia incluye un ejemplar de La Bizzarria, propagado por Paolo Galeotti.

Véase www.museumsinflorence.com/musei/Botanical_garden.html; tel. (39) 055 2757402.

VILLA DEL PRINCIPE, piazza del Principe 4, 16126 Génova. La restauración del jardín de la Villa del Príncipe es obra de Ada Segre. Entre otras muchas plantas, se encuentran cítricos en maceta como los que se cultivaban aquí en el siglo XVI y reintroducidos después de la restauración.

Véase www.dopart.it/genova; correo electrónico: info@palazzodelprincipe.it; tel. (39) 010 255509.

VILLA LA PIETRA, via Bolognese 120, 50139 Florencia. Se pueden ver robustos árboles de cítricos cultivados aquí tradicionalmente en el huerto amurallado o *pomario*, detrás de Villa La Pietra, muchos de ellos centenarios. Visitas mediante cita previa.

Véase www.nyu.edu/global/lapietra (correo electrónico: villa.lapietra@nyu.edu) para datos de contacto y, para más información, Helena Attlee, *Italy's Private Gardens: An Inside View*, Londres, Frances Lincoln, 2010.

VILLA MEDICI DI CASTELLO, via di Castello 47, 50141 Florencia, y jardines de Bóboli, piazza Pitti, Florencia. La colección Médicis de cítricos todavía se alberga en estos dos jardines. Ambos están abiertos al público.

Véase www.polomuseale.firenze.it; tel. (39) 055 2388786.

VILLA PALAGONIA, piazza Garibaldi 3, Bagheria, Palermo, Sicilia. El extraño jardín de la villa comprende cultivos de limoneros, naranjos y pomelos. Abierto al público. Véase www.villapalagonia.it; tel. (39) 091 932088.

VILLA POGGIO TORSELLI, via Scopeti 10, 50026 San Casciano in Val di Pesa, Toscana. El jardín fue diseñado a principios del siglo XVIII y ha sido restaurado recientemente bajo la dirección de Ada Segre. Hay una extensa colección de cítricos y un magnífico invernadero o *limonaia* flanquea el lugar. Visitas únicamente mediante cita previa.

Véase www.poggiotorselli.it; tel. (39) 055 8290241/8229557.

En el lago de Garda se han restaurado una serie de jardines de limoneros y se han abierto al público. Por ejemplo, Pra de la Fam en Tignale, en la carretera principal en la orilla occidental del lago, está abierto cada día desde el 25 de abril hasta el 27 de octubre, de 10 a 17.30. Véase www.comune.limonesulgarda.

CASTELLO DI RACCONIGI, via Morosini 3, 12035 Racconigi, Cuneo. En Racconigi hay una gran colección de cítricos, pero lo que realmente merece la pena visitar es la enorme *limonaia*.

Véase www.ilcastellodiracconigi.it/ita/index.htm; correo electrónico: sbap-to.racconigi@beniculturali.it; tel. (39) 017 284005.

VIVEROS DE CÍTRICOS

HORTUS HESPERIDIS, piazza Umberto 1/19, 98056 Mazzarrà S. Andrea, Mesina, Sicilia. El magnífico vivero de Giuseppe Messina contiene diversas variedades extrañas y poco corrientes de cítricos.

Véase www.hortushesperidis.com; tel. (39) 094 183245; móvil (39) 339 2437968.

VIVAI OSCAR TINTORI, via del Tiro a Segno 55, 51012 Castellare

di Pescia, Pistoia. Este negocio familiar se ha convertido en uno de los mejores viveros de cítricos de Europa. En él se pueden contemplar más de doscientas variedades de cítricos de todo el mundo cultivados en condiciones ideales en una gran invernadero de cristal ornamental conocido como el Hesperidarium. Véase www.oscartintori.il; tel. (39) 057 2429191.

GRANJAS

Dos importantes fincas de cultivo de cítricos en Sicilia disponen de alojamiento para visitantes:

SAN GIULIANO, 96010 Villasmundo, Melilli, Siracusa, Sicilia. Véase www.thinksicily.com/San-Giuliano; tel. (39) 093 1959022.

SAN GIORGIO, c. da San Giorgio 1, 96016 Lentini, Siracusa, Sicilia. Véase www.aranjaya.com; tel. (39) 335 1097146.

FIESTAS

LA BATALLA DE LAS NARANJAS tiene lugar anualmente en Ivrea al final del carnaval.

Véase www.storicocarnevaleivrea.it para fechas y más información sobre eventos.

LOS JARDINES DE CÍTRICOS DE BUGGIANO CASTELLO, cerca de Pistoia, en Toscana, se abren anualmente dos domingos seguidos a finales de abril y principios de mayo durante una fiesta conocida como La campagna dentro le mura. Véase www.borgodegliagrumi.it.

MUSEOS

MUSEO BOTÁNICO, via La Pira 4, 50121 Florencia. El museo botánico forma parte del Museo di Storia Naturale y se visita solamente mediante cita previa. En él se pueden ver los moldes de cera de plantas, incluidas las ceras de cítricos realizadas para Pedro Leopoldo.

Véase www.msn.unifi.it/mdswitch.html; para concertar cita por teléfono: (39) 055 2346760.

MUSEO DEL BERGAMOTATO, via Vittorio Veneto 52, 89121 Reggio Calabria. Museo agrícola sobre la bergamota. Entre los objetos

exhibidos se encuentran ejemplos de la *macchina calabrese*, utilizada para extraer el aceite esencial de la bergamota, en cada etapa de su desarrollo.

Véase www.museodelbergamotato.it; correo electrónico: museobergamotato@gmail.com; tel. (39) 338 2721885 o 342 1471594.

MUSEO DEL CEDRO, Loc. Impresa, Santa Maria del Cedro, 87020 Cosenza. La muestra incluye todos los aspectos del cultivo de la cidra, productos de la cidra y una película sobre la historia del *etrog*.

Horario: julio 9.30-12.30 h, 17.00-20.30 h; agosto 9.30-12.30 h, 17.00-20.00 h. Tel. (39) 098 542598.

MUSEO DI STORIA NATURALE DELL'UNIVERSITÀ DI FIRENZE - Sezione di Zoologia La Specola, via Romana 17, 50125 Florencia. La vasta colección de moldes de cera anatómicos mostrada en el museo se realizó originalmente en el mismo taller que los moldes y ceras de cítricos. Lunes cerrado. Véase www.msn.unifi.it.

VILLA POGGIO A CAIANO. Los retratos de cítricos de Bartolomeo Bimbi de Toscana se exhiben aquí. Las visitas deben reservarse con antelación.

Véase www.uffizi.firenze.it/musei; tel. (39) 055 877012.

VISITAS GUIADAS

Cooperativa Amalfitana Trasformazione Agrumi. Para concertar una visita guiada de los jardines de limones de Amalfi, envíe un correo electrónico a cata@starnet.it.

RESTAURANTES Y CAFÉS

IL BERGAMOTTO, piazza San Francesco da Sales 4, Reggio Calabria. *Pasticceria* y heladería de Fortunato Marino. Tel. (39) 096 5682555.

RISTORANTE IL MULINO, via delle Cartiere 36, Amalfi. Tel. (39) 089 872223.

RISTORANTE LA VIA DEL SALE, via San Francesco da Paola 2, 10123 Turín. Tel. (39) 011 888389.

MERMELADA

Para proveedores de mermelada artesanal de San Giuliano véase http://www.marchesidisangiuliano.it/en/shop-on-line-2/marmalades.html

CRONOLOGÍA DE LOS CÍTRICOS

70. Los cítricos llegan a Italia por primera vez en forma de cidras, traídas por los judíos que huyen de Jerusalén y se establecen en Calabria. Las cidras son la única especie de cítricos que se cultivan en Europa hasta la llegada de las naranjas amargas y limones en el siglo IX.

Siglo III. El Imperio romano anexiona las riberas del sur de Calabria y Sicilia oriental, antes parte de la Magna Grecia.

831. Los árabes invaden Sicilia, y traen consigo la naranja amarga (*Citrus aurantium*) y los limones.

1091. Los normandos inician la conquista gradual de Sicilia, que gobiernan la isla hasta 1266 y siguen cultivando cítricos en jardines y como cultivos.

Siglo XII. *Limone femminello sfusato amalfitano*, el limón de Amalfi, se convierte en un cultivo habitual de la bahía de Salerno a ambos lados de Amalfi. Los cruzados que regresan del Próximo Oriente llevan consigo una naranja ligeramente más dulce llamada *Citrus aurantium* variedad *bigaradia*.

1194. Rebelión contra el señor feudal de Ivrea, pequeña ciudad del norte de Italia, que se sigue conmemorando cada año en la Batalla de las Naranjas.

Siglo XIII. Los monjes franciscanos introducen los primeros limones en las orillas del lago de Garda.

1266. Termina el dominio normando en Sicilia cuando Carlos I de Anjou invade la isla y mata al rey.

1282. Carlos I de Anjou es derrocado durante una violenta revuelta conocida como las Vísperas sicilianas. Pedro de Aragón se proclama rey de Sicilia, lo que supone el inicio de más de cuatrocientos años de dominio de la Corona española.

1495. Calabria cae bajo la Corona española y pasa a formar parte del Reino de los Dos Sicilias.

1498. Vasco de Gama descubre la ruta marítima por el cabo de Buena Esperanza, y trae naranjas dulces a Europa desde India por primera vez.

1500. Un marinero que regresa de Vietnam introduce el primer

chinotto en Italia a través del puerto de Savona en Liguria.

1537. Cosme de Médicis toma el poder en Florencia (con él se inician los doscientos años de gobierno de los Médicis) y encarga un nuevo jardín para Castello, que pronto albergará la mejor colección de cítricos de Europa.

Siglo XVII. Las primeras naranjas realmente dulces (*Citrus sinensis*) llegan a Italia desde China y aparecen en Calabria los primeros árboles de bergamota como resultado de una polinización cruzada natural.

1644. La famosa *bizzarria*, una quimera, es descubierta en un jardín cerca de Florencia.

1646. Giovanni Battista Ferrari publica *Hesperides, sive, De Malorum aureorum cultura et usu*, una nueva taxonomía y compendio de conocimientos sobre cítricos que incluye el primer registro escrito de una naranja sanguina.

1699. Bartolomeo Bimbi empieza a trabajar en pinturas sobre todas las clases de cítricos que se cultivan en Toscana; completa su colección de lienzos en 1715.

1708. Giovanni Maria Farina inventa un perfume basado en bergamota y lo llamada Eau de Cologne.

1737. Gian Gastone de Médicis muere sin descendencia y su hermana Anna Maria se ve obligada a legar todas las posesiones de los Médicis—incluida la colección de cítricos—a Francisco I, duque de Lorena.

1747. James Lind realiza el primer ensayo controlado con zumo de limón para el tratamiento del escorbuto.

1749. Linneo incluye cítricos en su nuevo sistema internacional de nomenclatura de plantas.

1750. Se empieza a cultivar bergamota a escala comercial en Calabria.

1753. James Lind publica un informe de su experimento con zumo de limón para tratar el escorbuto.

1765. Pedro Leopoldo, duque de Lorena, hereda la colección de cítricos de los Médicis.

1775. Se inaugura el museo de historia natural de Florencia, La Specola. Entre los objetos expuestos se encuentran los moldes de yeso y cera de la colección de cítricos de los Médicis.

1796. Napoleón invade el norte de Italia y se va apoderando gradualmente de toda la península. En esta época ya se cultivan comercialmente limones en los invernaderos a orillas del lago de Garda.

Siglo XIX. Se comienza a utilizar el aceite de bergamota para dotar de un aroma y sabor característico al té Earl Grey. A mediados del siglo XIX la bergamota se cultiva a escala industrial en Calabria y

Francesco Calabrò descubre las propiedades antisépticas y curativas de su aceite esencial.

1803. El Almirantazgo nombra a Sicilia y Malta proveedores exclusivos de zumo de limón para la Marina Británica en todo el mundo.

1806-1815. Sicilia cae bajo la administración británica, lo que anima a muchos comerciantes británicos a instalarse allí y dedicarse a la industria de los cítricos.

1807. Se exportan los primeros limones a Estados Unidos desde Sicilia.

1811. Se publica *Traité du Citrus*, de Giorgio Gallesio, uno de los principales responsables de la clasificación de los cítricos a principios del siglo XIX.

1821. Primer registro de la presencia de mandarinas en suelo italiano en el jardín botánico de Palermo.

1832. Estados Unidos suprime el impuesto al consumo de los cítricos italianos y las exportaciones aumentan de manera espectacular.

1840. Se crea la Società di Lago di Garda para proteger a los productores de limones del lago de Garda de los intermediarios sin escrúpulos.

1843. Primera superproducción de mandarinas en Sicilia. 1844 Nicola Barillà inventa la *macchina calabrese*, artefacto revolucionario para extraer aceite esencial de la bergamota.

1844. Nicola Barillà inventa la *macchina calabrese*, artefacto revolucionario para extraer aceite esencial de la bergamota.

1860. Garibaldi desembarca en Sicilia con su ejército de mil voluntarios. Su campaña para liberar la isla del dominio borbónico es parte del Risorgimento o Unificación de Italia. El Almirantazgo abandona a los proveedores de zumo de limón de Sicilia y firma un contrato en las Antillas para el suministro de limas caribeñas para toda la Armada. No obstante, el cultivo de cítricos sigue siendo la actividad agrícola más lucrativa de Europa. En los jardines de limones de la Conca d'Oro se desarrolla una actividad mafiosa y la gomosis, una enfermedad potencialmente fatal, ataca a muchos de los árboles. En Liguria, Augusto Besio abre una fábrica para confitar cítricos.

1862. Se utiliza por primera vez un barco de vapor para exportar cítricos de Sicilia a Estados Unidos.

1867. Se retira el riego de los limones Femminello y se logra por primera vez que den fruto durante el mes de agosto.

1876. Leopoldo Franchetti y Sidney Sonnino comienzan su investigación sobre la actividad criminal en la Conca d'Oro y en otros lugares de Sicilia.

1914-1918. Primera Guerra Mundial. Los invernaderos de limones del lago de Garda son abandonados cuando la orilla del lago es evacuada y se requisa la madera utilizada para proteger los árboles en invierno a fin de reforzar las trincheras en el frente. La colección de cítricos de los Médicis es retirada de las *limonaie* de Castello para albergar soldados heridos que regresan del frente.

1917. El químico estadounidense James Currie descubre que el ácido cítrico puede fabricarse en el laboratorio añadiendo glucosa al hongo *Aspergillus niger*.

1932. Se construye la carretera Gardesana en la ribera occidental del lago de Garda, que lleva turistas a Limone por primera vez, y la compañía de bebidas San Pellegrino inventa el Chinotto.

1937. Albert Szent-Györgyi gana el Premio Nobel por identificar la vitamina C como ingrediente antiescorbútico en el zumo de limón.

1939. Los mandarinos Avana que se cultivan en los cultivos de Ciaculli y Croceverde Giardina en Sicilia mutan y producen por primera vez una valiosa nueva cosecha de *mandarini tardivi di Ciaculli*.

1956. Unas graves heladas acaban con la mayoría de cítricos de Liguria, y en Calabria la pequeña ciudad de Cipollina recibe el nombre de Santa María del Cedro, en honor de los cidros que crecen en los campos circundantes.

1969. Richard Nixon declara la guerra a las drogas en Estados Unidos y se cierran las refinerías de heroína de Francia, lo que da al cultivo de mandarinas una nueva relevancia, ya que se construyen refinerías junto a los bosques de mandarinos de la familia Greco a las afueras de Palermo, en Sicilia.

1986. Carlo Petrini funda el movimiento Slow Food para preservar y promocionar los alimentos locales, entre los que se incluirán los *chinotti* y las *mandarini tardivi di Ciaculli*, por su parte, la compañía de bebidas San Pellegrino lanza una nueva bebida a base de *chinotto* llamada Chinò.

1994-1997. «Proyecto vida» restaura los bosques de mandarinos en torno a Ciaculli y Croceverde en Sicilia, para recuperar la producción y transformar la tierra en un parque agrícola para la ciudad. A mediados de 1990 el Gobierno italiano suprime los controles para proteger la industria cítrica de las importaciones y el mercado se ve pronto inundado de fruta barata del extranjero.

1999. El auténtico aceite de bergamota de Calabria recibe la denominación DOP (*Denominazione di Origine Protetta*).

2000. Leoluca Orlando dimite como alcalde de Palermo y fracasa el «Proyecto vida».

2003. El *chinotto* es elegido símbolo de la ciudad de Savona.

2004. El *chinotto* es nominado para un *presidio*, uno de los

organismos establecidos dentro del movimiento Slow Food para proteger los productos tradicionales en peligro de extinción

BIBLIOGRAFÍA SELECTA

ACTON, Harold, *The Last Medici*, Londres, Sphere Books, 1988.

ANDREWS, Alfred C., «Acclimatization of Citrus Fruits in the Mediterranean Region», en *Agricultural History*, vol. 35, n.º 1, enero de 1961, pp. 35-46.

BALDINI, Enrico, «The Role of Cassiano dal Pozzo's Paper Museum in Citrus Taxonomy», en David Freedberg y Enrico Baldini, *Citrus Fruit: A Catalogue Raisonné*, Londres, Harvey Millar Publishers, 1997.

BARBERA, Giuseppe, *Tuttifrutti*, Milán, Mondadori, 2007.

—, *La Conca d'Oro*, Palermo, Sellerio Editore, 2012.

—, «Tra produttività e bellezza: I giardini di agrumi della Conca d'Oro», en Alberta Cazzani (ed.), *Giardini d'agrumi: limoni, cedri e aranci nel paesaggio agrario italiano*, Brescia, Grafo, 1999.

BARON, Jeremy Hugh, «Sailor's Scurvy before and after James Lind: a Reassessment», en *Nutrition Reviews*, vol. 67, n.º 6, junio de 2009, pp. 315-332.

BENNETT, J. Henry, *Mentone and the Riviera as a Winter Climate*, Londres, Churchill, 1861.

BONAVIA, Emanuel, *The Cultivated Oranges, Lemons etc. of India and Ceylon*, Londres, W.H. Allen & Co., 1888.

BONINA, Francesco P., Carmelo Puglia, Giuseppina Frasca, Francesco Cimino, Domenico Trombetta, Giovanni Tringali, Annamaria Roccazzello, Elio Insiriello, Paolo Rapisarda y Antonella Saija, «Protective Effects of a Standardised Red Orange Extract on Air Pollution-Induced Oxidative Damage in Traffic Police Officers», en *Natural Product Research*, vol. 22, n.º 17, 20 de noviembre de 2008, pp. 1544-1551.

BUTELLI, Eugenio, Concetta Licciardello, Yang Zhang, Jianjun Liu, Steve Mackay, Paul Bailey, Giuseppe Reforgiato-Recupero y Cathie Martin, «Retrotransposons Control Fruit-Specific, Cold-Dependent Accumulation of Anthocyanins in Blood Oranges», en *Plant Cell*, vol.24, n.º3, marzo de2012, pp.1242-1255.

CALABRESE, Francesco, *La Favolosa storia degli agrumi*, Palermo, L'Epos, 2004.

—y Vincenzo Vacante, *Citrus, trattato di agrumicoltura*, Milán,

Edagricole, 2009.

CAMINITI, Vittorio, *Viaggiando mangiando Mangiando viaggiando: Itinerario turistico-gastronomico dal 1847 a tavola con Edward Lear nella provincia di Reggio Calabria*, Provincia di Reggio Calabria, 2001.

CASCIU, Stefano y Chiara Nepi (eds.), *Stravaganti e bizzarri, ortaggi e frutti dipinti da Bartolomeo Bimbi per i Medici*, Florencia, Edifir, 2008.

CAZZANI, Alberta (ed.), *Giardini d'agrumi: limoni, cedri e aranci nel paesaggio agrario italiano*, Brescia, Grafo, 1999.

CLARE, Horatio, *Sicily: Through Writers' Eyes*, Londres, Eland, 2006.

CLUNAS, Craig, *Fruitful Sites: Garden Culture in Ming Dynasty China*, Londres, Reaktion Books, 1996.

COOPER, William C., *The Odyssey of the Orange in China*, Winter Park, Florida, William C. Cooper, 1990.

DICKENS, Charles, *Pictures from Italy*, Londres, Bradbury and Evans, 1846. [Trad. esp.: *Estampas de Italia*, trad. de Ángel Pérez, Barcelona, Alba, 2013].

DICKIE, John, *Cosa Nostra: A History of the Sicilian Mafia*, Londres, Coronet, 2004. [Trad. esp.: *Cosa Nostra: historia de la Mafia siciliana*, trad. de Francisco Ramos, Barcelona, Debate, 2006].

—, *Delizia! The Epic History of the Italians and Their Food*, Londres, Hodder and Stoughton, 2007.

—, *Blood Brotherhoods: The Rise of the Italian Mafias*, Londres, Sceptre, 2011. [Trad. esp.: *Historia de la mafia*, trad. de Jaime Collyer, Barcelona, Debate, 2015].

DISTEFANO, Marisa Positano, *Agrumi a tavola*, Catania, Bonanno Editore, 1995.

DUGO, Giovanni y Angelo di Giacomo, *Citrus: The Genus Citrus*, Londres, Taylor and Francis, 2002.

ERICH, Isaac, «The Citron in the Mediterranean: A Study in Religious Influences», en *Economic Geography*, vol. 35, n.º 1, enero de 1959, pp.71-78.

—, «Influence of Religion on the Spread of Citrus», en *Science*, vol. 129, n.º 3343, 23 de enero de 1959, pp. 179-186.

EVELYN, John, *The Diary of John Evelyn*, Londres, Everyman's Library, 2006.

FAVA, Domenico, *I Limoni a Limone sul Garda*, Tremosine, Editrice Cassa Rurale ed Artigiana di Vesio Tremosine, 1985.

FERRARI, Giovanni Battista, *Hesperides, sive, De Malorum Aureorum cultura et usu, libri quatuor*, 1646.

FOCÀ, Alfredo, *Sull'azione antimicrobica dell'essenza di bergamotto*, Università degli Studi di Catanzaro, 2001.

—, *Dell'essenza di bergamotto*, Locri, Franco Pancallo Editore, 2005.

FOX, Robin Lane, *Alexander the Great*, Londres, Penguin, 1987.

[Trad. Esp.: *Alejandro Magno*, trad. de Teresa Solana, Barcelona, Acantilado, 2013].

FREEDBERG, David, *The Eye of the Lynx: Galileo, His Friends, and the Beginning of Modern Natural History*, Chicago, University of Chicago Press, 2002.

—, «From Hebrew and Gardens to Oranges and Lemons: Giovanni Battista Ferrari y Cassiano dal Pozzo», en Francesco Solinas (ed.), *Cassiano dal Pozzo: atti del seminario internazionale di studi*, Roma, De Luca, 1989.

—, «Ferrari on the Classification of Oranges and Lemons», en Elizabeth Cropper, Giovanna Perini y Francesco Solinas (eds.), *Documentary Culture: Florence and Rome from Grand-Duke Ferdinand I to Alexander VII: Papers from a Colloquium held at Villa Spelman, Florence, 1990*, Florencia, Nuova Alfa Editorial, 1992.

—, «Ferrari and the Pregnant Lemons of Pietrasanta», in Alessandro Tagliolini y Margherita Azzi Visentini (eds.), *Il Giardino delle esperidi, gli agrumi nella storia, nella letteratura e nell'arte*, Florencia, Edifir, 1996.

FREEDBERG, David y Enrico Baldini, *Citrus Fruit: A Catalogue Raisonné*, Londres, Harvey Millar Publishers, 1997.

FUSSELL, Paul, *Abroad: British Literary Travelling Between the Wars*, Oxford, Oxford University Press, 1980.

GALILEO GALILEI, *Dialogue Concerning the Two Chief World Systems*, trad. de Stillman Drake, Cambridge, Cambridge University Press, 1953. [Trad. esp.: *Diálogo sobre los dos máximos sistemas del mundo ptolemaico y copernicano*, trad. de Antonio Beltrán, Madrid, Alianza, 1995].

GALLESIO, Giorgio, *Traité du citrus* (1811); reed. como *Orange Culture: A Treatise on the Citrus Family*, Jacksonville, The Florida Agriculturalist, 1876.

GALLETTI, Giorgio, «Agrumi in casa Medici», en Alessandro Tagliolini y Margherita Azzi Visentini (eds.), *Il Giardino delle esperidi, gli agrumi nella storia, nella letteratura e nell'arte*, Florencia, Edifir, 1996.

GALLOWAY, J. H., «The Mediterranean Sugar Industry», en *Geographical Review*, vol. 67, n.º 2, abril de 1977, pp. 177-194.

GILMOUR, David, *The Pursuit of Italia: A History of a Land, Its Regions and Their Peoples*, Londres, Allen Lane, 2011.

GOETHE, J. W., *Italian Journey*, trad. de W. H. Auden y Elizabeth Mayer, Londres, Penguin Books, 1970. [Trad. esp.: *Viaje a Italia*, trad. de Manuel Scholz, Barcelona, Ediciones B, 2001].

GRAINGER, Sally y Christopher Grocock, *Apicius: A Critical Edition*, Totnes, Devon, Prospect Books, 2006.

HOBHOUSE, Penelope, *Gardens of Persia*, San Francisco, Kales Press, 2004.

IMPEY, Oliver y Arthur MacGregor (eds.), *The Origins of Museums and Cabinets of Curiosities in Sixteenth- and Sevententh-century Europe*, Oxford, Clarendon Press, 1985.

LAMPEDUSA, Giuseppe Tomasi di, *The Leopard*, Londres, Everyman's Library, 1998. [Trad. esp.: *El Gatopardo*, trad. de Ricardo Pochtar, Barcelona, Edhasa, 2001].

LASZLO, Pierre, *Citrus*, Chicago, University of Chicago Press, 2007.

LAWRENCE, D.H., *Little Novels of Sicily*, Nueva York, Thomas Seltzer, 1925.

—, «The Lemon Gardens», en *Twilight in Italia*, Londres, Penguin Books, 1976. [Trad. esp.: «Los huertos de limoneros», en *Italia a media luz*, trad. de Miguel Ángel Martínez-Cabeza, Madrid, Abada, 2015].

—, *The Woman Who Rode Away and Other Stories*, Cambridge, Cambridge University Press, 1995. [Trad. esp.: «La mujer que se fue a caballo», en *El hombre que amaba las islas*, trad. de Jordi Fibla, Gerona, Atalanta, 2007].

—, *Sea and Sardinia*, Cambridge, Cambridge University Press, 1997. [Trad. esp.: *Cerdeña y el mar*, trad. de Miguel Martínez-Lage, Barcelona, Alhena Media, 2008].

LEAR, Edward, *Edward Lear in Southern Italy: Journals of a Landscape Painter in Southern Calabria and the Kingdom of Naples*, intro. de Peter Quennell, Londres, William Kimber and Co. Ltd, 1964.

LORD, Peter, *A Moorish Calendar, from the Book of Agriculture of Ibn al-Awam*, Wantage, Black Swan Press, 1979.

LOSI, Leila, *I Giardini dei limoni del Lago di Garda, dal passato al presente*, Druck, 2005.

LUPO, Salvatore, *Il Giardino degli aranci, il mondo degli agrumi nella storia del Mezzogiorno*, Venecia, Marsilio Editore, 1990.

MABBERLEY, David, «Citrus (Rutaceae): A Review of Recent Advances in Etymology, Systematics and Medical Applications», en *Blumea*, vol. 49, 10 de diciembre de 2004, pp. 481-498.

MCPHEE, John, *Oranges*, Nueva York, Farrar, Straus & Giroux, 1967.

MAERKER, Anna, «Uses and Publics of the Anatomical Model Collection of La Specola, Florence, and the Josephnum, Vienna, around 1800», en M. Beretta (ed.), *From Private to Public*, Sagamore Beach (Mass.), Science History Publications, 2005.

MARKS, Gil, *The Encyclopedia of Jewish Food*, Hoboken, John Wiley & Sons, 2010.

MATTOLINI, M., *Il Principe illuminato*, Florencia, Edizioni Medicea, 1981.

MAUPASSANT, Guy de, *La Vie Errante, Allouma, Toine and Other Stories, Kila, Montana*, Kessinger, 2004. [Trad. esp.: *La vida errante*, trad. de Elisenda Julibert, Barcelona, Marbot, 2011].

MONTALE, Eugenio, *Tutte le poesie*, Milán, Mondadori, 1979. [Trad. esp.: *Poesía completa*, ed. y trad. de Fabio Morabito, Barcelona, Galaxia Gutenberg, 2006].

MOORE, Alistair, *La Mortola: In the Footsteps of Thomas Hanbury*, Londres, Cadogan, 2004.

MORTON, A.G., *The History of Botanical Science*, Londres, Academic Press, 1981.

NEEDHAM, Joseph, *Science and Civilization in China*, vol. VI, Parte 1, Cambridge, Cambridge University Press, 1986.

NICOLOSI, Elisabetta, Stefano La Malfa, Mohamed El-Otmani, Moshe Negbi y Eliezer E. Goldschmidt, «The Search for the Authentic Citron (*Citrus medica* L.): Historic and Genetic Analysis», en *HortScience*, vol. 40, n.º 7, 2005, pp. 1963-1968.

OLSON, Lois y Helen L. Eddy, «Ibn-Al-Awam, a Soil Scientist in Moorish Spain», en *Geographical Review*, vol. 33, n.º 1, enero de 1943, pp. 100-109.

POZZANA, Mariachiara, *Il Giardino dei frutti, frutteti, orti, pomari nel giardino e nel paesaggio toscano*, Florencia, Ponte alle Grazie, 1990.

QUEST-RITSON, Charles, *The English Garden Abroad*, Londres, Viking, 1992.

RAIMONDO, Franco M. y H. Walter Lach, *Le Mele d'Oro: l'affascinante mondo degli agrumi*, Palermo, Grifo, 1997.

RILEY, Gillian, *The Oxford Companion to Italian Food*, Oxford, Oxford University Press, 2007.

ROSSEL, Sven Hakon, *Do You Know the Land Where the Lemon Trees Bloom? Hans Christian Andersen and Italia*, Roma, Edizioni Nuova Cultura, 2009.

RUFFINI, Giovanni, *Doctor Antonio: A Tale of Italy*, Leipzig, Tauchnitz, 1861.

SITWELL, Osbert, *Discursions on Art, Travel and Life*, Londres, Grant Richards, 1925.

SMOLLETT, Tobias, *Travels Through France and Italy*, Londres, R. Baldwin, 1767.

SWINBURNE, Henry, *Travels in the Two Sicilies in the years 1777, 1778, 1779*, vol. II, Londres, J. Nichols, 1790.

TAGLIOLINI, Alessandro y Margherita Azzi Visentini (eds.), *Il Giardino degli esperidi, gli agrumi nella storia, nella letteratura e nell'arte*, Florencia, Edifir, 1996.

TITTA, L., M. Trinei, M. Stendardo, I. Berniakovich, K. Petroni, C. Tonelli, P. Riso, M. Porrini, S. Minucci, P.G. Pelicci, P. Rapisarda, G.

Reforgiato Recupero y M. Giorgio, «Blood Orange Juice Inhibits Fat Accumulation in Mice», *International Journal of Obesity*, vol. 34, n.º 3, 2010, pp. 578-588.

TOLKOWSKY, Samuel, *Hesperides: A History of the Culture and Use of Citrus Fruits*, Londres, J. Bale & Co., 1938.

TREVELYAN, Raleigh *Princes Under the Volcano*, Londres, Macmillan, 1972.

VASARI, GIORGIO, *Lives of the Painters, Sculptors and Architects*, Nueva York, Everyman's Library, 1996. [Trad. esp.: *Las vidas de los más excelentes arquitectos, pintores y escultores italianos desde Cimabue a nuestros tiempos*, trad. de Mercedes Fernández, Madrid, Cátedra, 2011].

VISSER, Margaret, *Much Depends on Dinner: The Extraordinary History and Mythology, Allure and Obsessions, Perils and Taboos of an Ordinary Meal*, Nueva York, Grove Press, 2010.

WATSON, Andrew M., *Agricultural Innovation in the Early Islamic World*, Cambridge, Cambridge University Press, 1983.

WHISTON, William, *The Works of Josephus: Complete and Unabridged*, Peabody (Mass.), Hendrickson, 1980.

YOUNG, Arthur, *Travels in France and Italia during the Years 1787, 1788 and 1789*, Londres, W. Richardson, 1794.

NOTAS

1 Citado en Sven Hakon Rossel, *Do You Know the Land Where the Lemon Trees Bloom? Hans Christian Andersen and Italia*, trad. de Sven Rossel, Roma, Edizioni Nuova Cultura, 2009, p. 84.

2 Paul Fussell, *Abroad: British Literary Travelling Between the Wars*, Londres y Nueva York, Oxford University Press, 1980.

3 Osbert Sitwell, *Discursions on Travel, Art and Life*, Londres, Grant Richards, 1925, p. 194.

4 *Ibid.*, p. 196.

5 En D.H. Lawrence, *The Woman Who Rode Away and Other Stories*, Cambridge, Cambridge University Press, 1995, pp. 19-38. [Trad. esp.: «La mujer que se marchó a caballo», en *El hombre que amaba las islas*, trad. de Jordi Fibla, Gerona, Atalanta, 2007].

6 Galileo Galilei, *Dialogue Concerning the Two Chief World Systems*, Cambridge, Cambridge University Press, 1953, p. 59. [Trad. esp.: *Diálogo sobre los dos máximos sistemas del mundo ptolemaico y copernicano*, trad. de Antonio Beltrán, Madrid, Alianza, 1995].

7 «I limoni», en Eugenio Montale, *Tutte le poesie*, Milán, Mondadori, 1979, p. 17. [Trad. esp.: «Los limones», en *Poesía completa*, ed. y trad. de Fabio Morabito, Barcelona, Galaxia Gutenberg, 2006].

8 Joseph Needham, *Science and Civilization in China*, vol. VI, I, Cambridge, Cambridge University Press, 1986, p. 104.

9 Alex Ramsay y Helena Attlee, *Italian Gardens: A Visitor's Guide*, Londres, Robertson McCarta, 1989.

10 Francis Bacon, *Gesta Grayorum* (1594), citado en Oliver Impey y Arthur MacGregor (eds.), *The Origins of Museums and Cabinets of Curiosities in Sixteenth-and Seventeenth-century Europe*, Oxford, Clarendon Press, 1985, p. 1.

11 Giorgio Vasari, *Lives of the Painters, Sculptors and Architects*, vol.2, Nueva York, Everyman's Library, 1996, pp. 222-223. [Trad. esp.: *Las vidas de los más excelentes arquitectos, pintores y escultores italianos desde Cimabue a nuestros tiempos*, trad. de Mercedes Fernández, Madrid, Cátedra, 2011].

12 Cosme de Médicis, fundador de la dinastía, pudo haber introducido esta tradición cuando combinó el escudo de armas de la familia—cinco esferas doradas y una azul sobre un escudo dorado—con el lema *Il pomo d'oro che spunta dal tronco dopo lo schiantarsi dal primo, uno avulso non deficit alter* ('La manzana dorada brota del tronco, y en cuanto se arranca una, otra ocupa su lugar').

13 Citado por Giorgio Galletti, «Agrumi in casa Medici», en Alessandro Tagliolini y Margherita Azzi Visentini (eds.), *Il Giardino delle esperidi, gli agrumi nella storia, nella letteratura e nell'arte*, Florencia, Edifir, 1996, p. 201.

14 Michel de Montaigne, *The Complete Works of Michael de Montaigne*, ed. de William Hazlitt, Londres, John Templeman, 1845, p. 565.

15 Agostino del Riccio registró las diferentes variedades de cítricos de la colección Médicis en el tratado *Agricoltura sperimentale*, que empezó a escribir en 1585, dos años antes de la muerte de Francisco I.

16 Del Riccio también menciona la costumbre de coger un fruto particular de la colección, un híbrido de limón y cidra de piel lisa y gran tamaño llamado *pomo d'Adamo* o manzana de Adán y regalarlo como prueba de amistad.

17 Véase M. Mattolini, *Il Principe illuminato*, Florencia, Edizioni Medicea, 1981.

18 Anna Maerker, «Uses and Publics of the Anatomical Model Collection of La Specola, Florence, and the Josephinum, Vienna, around 1800», en M. Beretta (ed.), *From Private to Public*, Sagamore Beach (Mass.), Science History Publications, 2005, pp. 81-96.

19 Stefano Casciu, «Allestimenti di nature morte nelle ville medicee al tempo di Cosimo III: il caso della villa di Topaia», en Stefano Casciu y Chiara Nepi (eds.), *Stravaganti e bizzarri, ortaggi e frutti dipinti da Bartolomeo Bimbi per i Medici*, Florencia, Edifir, 2008, p. 32.

20 Mariachiara Pozzana, *Il Giardino dei frutti, frutteti, orti, pomari nel giardino e nel paesaggio toscano*, Florencia, Ponte alle Grazie, 1990, pp. 70-72.

21 Otra bella colección de frutas y verduras de cera hecha a mediados del siglo XIX puede verse en el Museo della Frutta Francesco Garnier Valletti (www.museodellafrutta.it/valletti/) de Turín, aunque, al encontrarse en el norte de Italia, no contiene cítricos.

22 Galeotti es coautor, con Giorgio y Sergio Tintori, de *Ornamental Citrus Plants: Advice on Their Cultivation from Our Rural Gardening Tradition*, Florencia, Edifir, 2000.

23 A. Gallo, *Le venti giornate dell' agricoltura e de' piaceri della villa*, Brescia, Bossini, 1775, pp. 185-186.

24 Bartolomeo Scappi, *Opera*, Bolonia, Arnaldo Forni Editore, 1981.

También *The* Opera *of Bartolomeo Scappi (1570): L'arte et prudenza d'un maestro cuoco*, trad. y comentarios de Terence Scully, Toronto, University of Toronto Press, 2011.

25 John Dickie, *Delizia! The Epic History of the Italians and Their Food*, Londres, Hodder and Stoughton, 2007, pp. 55-56.

26 Samuel Tolkowsky, *Hesperides: A History of the Culture and Use of Citrus Fruits*, Londres, J. Bale & Co., 1938, pp. 247-248.

27 Dickie, *Delizia!…, op. cit.*, p. 133.

28 Tolkowsky, *Hesperides…, op. cit.*, p. 243.

29 David Mabberley, «Citrus (Rutaceae): A Review of Recent Advances in Etymology, Systematics and Medical Applications», en *Blumea*, vol. 49, 10 de diciembre de 2004, p. 484.

30 Tengo una gran deuda con el profesor David Freedberg por sus enseñanzas sobre la obra de Ferrari y la amistad de éste con Dal Pozzo. Ha realizado un profundo estudio de la correspondencia entre los dos hombres y del volumen de notas de 130 páginas sobre cítricos recogidas por Dal Pozzo en nombre de Giovanni Battista Ferrari, que aún alberga la biblioteca de la Accademia Nazionale dei Lincei, via della Lungara 10, Roma 00165.

31 David Freedberg, «Ferrari on the Classification of Oranges and Lemons», en Elizabeth Cropper, Giovanna Perini y Francesco Solinas (eds.), *Documentary Culture: Florence and Rome from Grand Duke Ferdinand I to Pope Alexander VII: Papers from a Colloquium held at Villa Spelman, Florence, 1990*, Bolonia, Nuova Alfa Editorial, 1992, p. 294.

32 Traducción de Lily Thompson Hawkinson, tomada de *An Introduction to and Notes on the Translation of* Hesperides […] *A Thesis presented to the General Faculty of Claremont College…*, 1936.

33 El naturalista sueco Carl Linnaeus creó un sistema binomial para nombrar las plantas que asignaba a cada planta un hombre genérico latino y un adjetivo específico. Aunque esta nomenclatura se adoptó universalmente, la clasificación linneana de los cítricos nunca gozó de aceptación universal y el sistema de Ferrari siguió utilizándose en Italia mucho después del siglo XVIII.

34 J.W. Goethe, *Italian Journey*, Londres, Penguin, 1970, p. 226. [Trad. esp.: *Viaje a Italia*, trad. de Manuel Scholz, Barcelona, Ediciones B, 2001].

35 Véase John Goodwin, «Progress of the Two Sicilies Under the Bourbons», en *Journal of the Royal Statistical Society*, vol. V, 1842, p. 189.

36 Tyôzaburô Tanaka (1885-1976) es autor de ciento ochenta denominaciones botánicas de la familia de cítricos de las rutáceas. Sus publicaciones más importantes incluyen *Fruits of Japan* (1922), *Species Problem in Citrus* (1954) *yTanaka's Cyclopedia of Edible Plants of the*

World (1976). Dividió sus cítricos en ciento sesenta y dos especies.

37 Véase Frederick G. Gmitter Jr. y Xulan Hu, «The Possible Role of Yunnan in the Origin of Contemporary *Citrus* Species (*Rutaceae*)», en *Economic Botany*, vol. 44, n.º 2, 1990, pp. 267-277.

38 Pasarían otros trescientos años antes de que *orange*, derivado del francés antiguo *orange*, comenzara a ser utilizado para describir un color en Gran Bretaña. *Naranja* o *arancio* es un adjetivo perfectamente lógico en inglés o italiano, donde las naranjas, como las hojas de los árboles caducifolios, cambian de verde a dorado en el otoño. Estos cambios de color se producen solamente en el hemisferio norte, donde la temperatura cae por debajo de los diez grados centígrados en otoño, descomponiendo la clorofila de las hojas de los árboles caducifolios y las cáscaras de las naranjas y fomentando el desarrollo de los carotenoides que les confieren sus encendidos colores. En su libro *Citrus* (University of Chicago Press, 2007), Pierre Laszlo hace referencia a lo ilógico de la palabra *naranja* en Brasil, del portugués *cor-de-laranja* (‘color de naranja’) (pp. 147-148). La mayoría de naranjas brasileñas crecen en el clima subtropical de São Paulo, donde siguen siendo verdes incluso después de madurar. Quizá sería más lógico, cree Laszlo, cambiar el adjetivo por *cor-de-cenoura* (‘color de zanahoria’).

39 Xiaomeng Li, Rangjin Xie, Zhenhua Lu y Zhiqin Zhou, «The Origin of Cultivated Citrus as Inferred from Internal Transcribed Spacer and Chloroplast DNA Sequence and Amplified Fragment Length Polymorphism Fingerprints», *Journal of the American Society for Horticultural Science*, vol. 135, n.º 4, julio de 2010, p. 327.

40 Giuseppe Tomasi di Lampedusa, *The Leopard*, Londres, Everyman’s Library, 1998, p. 132. [Trad. esp.: *El Gatopardo*, trad. de Ricardo Pochtar, Barcelona, Edhasa, 2002, p. 191].

41 Andrew M. Watson, *Agricultural Innovation in the Early Islamic World*, Cambridge, Cambridge University Press, 1983, p. 104.

42 *Ibid*., p. 107.

43 Marisa Positano Distefano, *Agrumi a tavola*, Catania, Bonanno Editore, 1995.

44 Abderrahman Tlili, «La Sicilia descrita dalla penna di un autore del X secolo: Ibn Hawqal», Biblioteca Virtual Miguel de Cervantes, 2006, pp. 23-32.

45 Ibn Hawqal, *Configuration de la terre (Kibat Surat al Ard)*, G.P. Maissoneuve & Larose, París, 1964, citado por Giuseppe Barbera, «Tra produttività e bellezza: I giardini di agrumi della Conca d’Oro», en Alberta Cazzani (ed.), *Giardini d’agrumi: limoni, cedri e aranci nel paesaggio agrario italiano*, Brescia, Grafo, 1999, p. 95.

46 *Ibid*., p. 98.

47 Salvatore Lupo, *Il giardino degli aranci, il mondo degli agrumi nella storia del Mezzogiorno*, Venecia, Marsilio Editore, 1990, p. 16.

48 Lois Olson y Helen L. Eddy, «Ibn-Al-Awam, a Soil Scientist in Moorish Spain», *Geographical Review*, vol. 33, n.º 1, enero de 1943, pp. 100-109.

49 Peter Lord, *A Moorish Calendar, from the Book of Agriculture of Ibn al-Awam*, Wantage, Black Swan Press, 1979.

50 John McPhee, *Oranges*, Nueva York, Farrar, Straus & Giroux, 1967, p. 68.

51 Ibn Jubayr, *The Travels of Ibn Jubayr*, trad. de R. J. C. Broadhurst, Londres, Jonathan Cape, 1952.

52 Ibn Gubayr, *Viaggio in Ispagna, Sicilia, Siria e Palestina, Mesopotamia, Arabia, Egitto*, Palermo, Sellerio Editore, 1979.

53 Si sale de la doble calzada en via Gafara, le conducirá directamente a Brancaccio y a los barrios industriales que rodean Castello di Maredolce.

54 David Gilmour, *The Pursuit of Italia: A History of a Land, Its Regions and Their Peoples*, Londres, Allen Lane, 2011, p. 88.

55 Leandro Alberti, *Descrittione di tutta Italia*, Vinegia, Presso Altobello Salicato, 1588.

56 Margaret Visser, *Much Depends on Dinner: The Extraordinary History and Mythology, Allure and Obsessions, Perils and Taboos of an Ordinary Meal*, Nueva York, Grove Press, 2010, p. 273.

57 Giuseppe Barbera, *La Conca d'Oro*, Palermo, Sellerio Editore, 2012, pp. 92-93.

58 Goethe, *Viaje a Italia, op. cit.*, p. 265.

59 La famosa pregunta del *Wilhelm Meister* de Goethe (1795).

60 Jeremy Hugh Baron, «Sailor's Scurvy before and after James Lind: a Reassessment», en *Nutrition Reviews*, vol. 67, n.º 6, junio de 2009, p. 317.

61 Pierre Laszlo, *Citrus*, Chicago, University of Chicago Press, 2007, p. 86.

62 Baron, «Sailor's Scurvy before and after James Lind: a Reassessment», p. 325.

63 Giuseppe Barbera, *Conca d'Oro*, Palermo, Sellerio Editore, 2012, p. 39.

64 John Dickie, *Cosa Nostra: A History of the Sicilian Mafia*, Londres, Coronet, 2004, p. 55. [Trad. esp.: *Cosa Nostra: historia de la Mafia siciliana*, trad. de Francisco Ramos, Barcelona, Debate, 2006].

65 Salvatore Lupo, *Il Giardino degli aranci, il mondo degli agrumi nella storia del Mezzogiorno*, Venecia, Marsilio Editore, 1990, p. 26.

66 Dickie, *Cosa Nostra…, op. cit.*, pp. 26-27.

67 Guy de Maupassant,*La Vie Errante, Allouma, Toine and Other*

Stories, Kila, Montana, Kessinger, 2004, p. 56. [Trad. esp.: *La vida errante*, trad. de Elisenda Julibert, Barcelona, Marbot, 2011, p. 94].

[68] Dickie, *Cosa Nostra…, op. cit.*, p. 43.

[69] John Dickie, *Blood Brotherhoods: The Rise of the Italian Mafias*, Londres, Sceptre, 2011, p.85. [Trad. esp.: *Historia de la mafia*, trad. de Jaime Collyer, Barcelona, Debate, 2015].

[70] Dickie, *Cosa Nostra…, op. cit.*, p. 26.

[71] Lupo, *Il Giardino degli aranci…, op. cit.*, p. 118.

[72] *Id.*

[73] Giuseppe Barbera, *Tuttifrutti*, Milán, Mondadori, 2007, pp. 80-81.

[74] L. Franchetti, *La Sicilia nel 1876. Condizioni politiche e amministrative della Sicilia*, vol. I, en L. Franchetti y S. Sonnino, *Inchiesta in Sicilia*, Vallecchi, Florencia, 1974.

[75] Francesco Calabrese y Vincenzo Vacante, *Citrus, trattato di agrumicoltura*, Milán, Edagricole, 2009, p. 57.

[76] *Ibid.*, p. 103.

[77] Barbera, *Tuttifrutti, op. cit.*, p. 88.

[78] Dickie, *Cosa Nostra…, op. cit.*, pp. 255-256.

[79] *Ibid.*, pp. 356-358.

[80] Giuseppe Barbera, «Conca d'Oro addio. Così Palermo ha perso il tesoro verde», en *La Reppublica*, 22 de marzo de 2012.

[81] Maupassant, *La Vie Errante…, op. cit.*, p. 64.

[82] *Meraviglie d'Italia*, colección de artículos sobre los viajes de Gadda publicada en 1939.

[83] Eugenio Buttelli, Concetta Licciardello, Yang Zhang, Jianjun Liu, Steve Mackay, Paul Bailey, Giuseppe Reforgiato-Recupero y Cathie Martin, «Retrotransposons Control Fruit-Specific, Cold-Dependent Accumulation of Anthocyanins in Blood Oranges», en *Plant Cell*, vol. 24, n.º 3, marzo de 2012, pp. 1242-1255.

[84] Francesco P. Bonina, Carmelo Puglia, Giuseppina Frasca, Francesco Cimino, Domenico Trombetta, Giovanni Tringali, Annamaria Roccazzello, Elio Insiriello, Paolo Rapisarda y Antonella Saija, «Protective Effects of a Standardised Red Orange Extract on Air Pollution-Induced Oxidative Damage in Traffic Police Officers», en *Natural Product Research*, vol. 22, n.º 17, 20 de noviembre de 2008, pp. 1544-1551.

[85] L. Titta, M. Trinei, M. Stendardo, I. Berniakovich, K. Petroni, C. Tonelli, P. Riso, M. Porrini, S. Minucci, P. G. Pelicci, P. Rapisarda, G. Reforgiato Recupero y M. Giorgio, «Blood Orange Juice Inhibits Fat Accumulation in Mice», en *International Journal of Obesity*, vol. 34, n.º 3, 2010, pp. 578-588.

[86] Bonina *et al.*, «Protective Effects of a Standardised Red Orange Extract on Air Pollution-Induced Oxidative Damage in Traffic Police

Officers», *op. cit.*

87 *Buttelliet al.*, «Retrotransposons Control Fruit-Specific, Cold-Dependent Accumulation of Anthocyanins in Blood Oranges», *op. cit.*

88 Traducido por D.H. Lawrence en *Little Novels of Sicily*, Nueva York, Thomas Seltzer, 1925, p. 68.

89 En Reino Unido, uno se puede apuntar al programa de cajas de productos orgánicos de Abel and Cole, que importan naranjas directamente de Il Biviere. Véase www.abelandcole.co.uk.

90 Andrew Marvell, *The Poems of Andrew Marvell*, Londres, Lawrence & Bullen, 1892, pp. 39-40.

91 Peter Lord, *A Moorish Calendar…, op. cit.*

92 Giorgio Gallesio, *Orange Culture: A Treatise on the Citrus Family*, en *The Florida Agriculturalist*, Jacksonville, 1876, p. 43 (el número de página hace referencia al facsímil suministrado bajo pedido por General Books).

93 Annalisa Maniglio Calcagno, «Il giardino di agrumi in Liguria», en Alessandro Tagliolini y Margherita Azzi Visentini (eds.), *Il Giardino degli esperidi, gli agrumi nella storia, nella letteratura e nell'arte*, Florencia, Edifir, 1996, p. 219.

94 Christiane Garnero Morena, «L'origine e le vicende del paesaggio agrumicolo della Provenza orientale e della Liguria», en Alberta Cazzani (ed.), *Giardini d'agrumi: I limoni, cedri e aranci nel paesaggio agrario italiano*, Brescia, Grafo, 1999, p. 77.

95 John Evelyn, *The Diary of John Evelyn*, Londres, Everyman's Library, 2006, p. 92.

96 Charles Dickens, *Pictures from Italy*, Londres, Bradbury and Evans, 1846, p. 54. [Trad. esp.: *Estampas de Italia*, trad. de Ángela Pérez, Barcelona, Alba, 2013, p. 42].

97 *Ibid.*, p. 36.

98 *Ibid.*, pp. 51-52.

99 Evelyn, *The Diary of John Evelyn, op. cit.*, pp. 94-95.

100 «I Limoni», en Eugenio Montale, *Tutte le poesie, op. cit.*, p. 18.

101 Arthur Young, *Travels in France and Italia during the Years 1787, 1788 and 1789*, Londres, W. Richardson, 1794, p. 202.

102 Citado por Alistair Moore *enLa Mortola: In the footsteps of Thomas Hanbury*, Londres, Cadogan, 2004, p. 150.

103 Tobias Smollett, *Travels Through France and Italy*, Londres, R. Baldwin, 1767, p. 224.

104 Francesco Calabrese, *La Favolosa storia degli agrumi*, Palermo, L'Epos, 2004, p. 184.

105 Morena, «L'origine e le vicende del paesaggio agrumicolo della Provenza orientale e della Liguria», *op. cit.*, p. 80.

106 M. de la Quintinye,*Instruction pour les jardins fruitiers et potagers,*

avec un traité des orangers, suivy de quelque réflexions sur l'agriculture, Ámsterdam, Henri Desbordes, 1692.

107 Smollett, *Travels Through France and Italy, op. cit.*, p. 314.

108 Silvia Alborno (ed.), *Monet a Bordighera*, Milán, Leonardo International, 1998, p. 81.

109 J. Henry Bennett, *Mentone and the Riviera as a Winter Climate*, Londres, Churchill, 1861.

110 Giovanni Ruffini, *Doctor Antonio: A Tale of Italy*, Leipzig, Tauchnitz, 1861, p. 100.

111 *Ibid.*, p. 179.

112 *Ibid.*, p. 309.

113 Citado por Charles Quest-Ritson en *The English Garden Abroad*, Londres, Viking, 1992, p. 18.

114 Lampedusa, *El Gatopardo, op. cit.*, p. 43.

115 *Ibid.*, p. 47.

116 Goethe, *Viaje a Italia, op. cit.*, pp. 35-36.

117 Domenico Fava, *I limoni a Limone sul Garda*, Tremosine, Editrice Cassa Rurale ed Artigiana di Vesio Tremosine, 1985.

118 Leila Losi, *I Giardini dei limoni del Lago di Garda, dal passato al presente*, Druck, 2005, p. 72.

119 D.H. Lawrence, «The Lemon Gardens», en *Twilight in Italy*, Londres, Penguin, 1976, pp. 39-61. [Trad. esp.: *Italia a media luz*, trad. de Miguel Ángel Martínez-Cabeza, Madrid, Abada, 2015].

120 Edward Lear, *Edward Lear in Southern Italia: Journals of a Landscape Painter in Southern Calabria and the Kingdom of Naples*, Londres, William Kimber and Co. Ltd, 1964, p. 41.

121 Dickie, *Blood Brotherhoods…, op. cit.*, p. 181.

122 Henry Swinburne,*Travels in the Two Sicilies in the years 1777, 1778, 1779*, vol. II, Londres, J. Nichols, 1790.

123 Markus Eckstein, *Eau de Cologne: Farina's 300th Anniversary*, Colonia, J.P. Bachem, 2009, p. 9.

124 *Ibid.*, p. 4.

125 Lear, *Edward Lear in Southern Italy, op. cit.*, pp. 31-32.

126 Raleigh Trevelyan, *Princes Under the Volcano*, Londres, Macmillan, 1972, p. 5.

127 Alfredo Focà, *Sull'azione antimicrobica dell'essenza di bergamotto*, Università degli Studi di Catanzaro, 2001, p. 14.

128 Alfredo Focà, *Dell'essenza di bergamotto*, Locri, Franco Pancallo Editore, 2005, pp. 113-125.

129 Giorgio Gallesio, *Orange Culture: A Treatise on the Citrus Family*, p. 39 (el número de página hace referencia al facsímil suministrado bajo pedido por General Books).

130 Gil Marks, *The Encyclopedia of Jewish Food*, Hoboken, John Wiley & Sons, 2010, p. 178.

131 Tolkowsky, *Hesperides…, op. cit.*

132 Robin Lane Fox, *Alexander the Great*, Londres, Penguins, 1987, p. 102. [Trad. esp.: *Alejandro Magno*, trad. de Teresa Solana, Barcelona, Acantilado, 2013].

133 A. G. Morton, *The History of Botanical Science*, Londres, Academic Press, 1981, p. 29.

134 Citado en Tolkowsky, *Hesperides…, op. cit.*, p. 91.

135 Sally Grainger y Christopher Grocock, *Apicius: A Critical Edition*, Totnes, Devon, Prospect Books, 2006.

136 Tolkowsky, *Hesperides…, op. cit.*, p. 71.

137 Ateneo, *Los Deipnosofistas*, libro III.

138 Alfred C. Andrews, «Acclimatization of Citrus Fruits in the Mediterranean Region», en *Agricultural History*, vol. 35, n.º 1, enero de 1961, p. 38.

139 Erich Isaac, «Influence of Religion on the Spread of Citrus», en *Science*, vol. 129, n.º 3343, 25 de enero de 1959, p. 180.

140 *Ibid.*, p. 184.

141 Elisabetta Nicolosi, Stefano La Malfa, Mohamed El-Otmani, Moshe Negbi y Eliezer E. Goldschmidt, «The Search for the Authentic Citron (*Citrus medica* L.): Historic and Genetic Analysis», en *HortScience*, vol. 40, n.º 7, 2005, p. 1964.

142 Erich Isaac, «The Citron in the Mediterranean: A Study in Religious Influences», en *Economic Geography*, vol. 35, n.º 1, enero de 1959, p. 73.